



## 世界の料理を食べよう!

いいにほんしょく

11 月 24 日は和食の日☺

11 月は、世界の料理を給食やおやつに取り入れています。

その国特有の料理を知ることによって産物や風土を知ることができ、そして歴史や受け継がれてきた文化も同時に知ることができます。また、サンプルケースの後ろに地図を貼り、料理が取り入れられた日は地図に矢印でお知らせしますので、お子さんと一緒にみてくださいね。

### スコーン<イギリス>分量子ども2人分

- ・小麦粉 … 40g
- ・ベーキングパウダー … 2g
- ・卵 … 10g
- ・牛乳 … 10g
- ・無塩バター … 10g
- ・砂糖 … 10g
- ・バニラエッセンス … 少々

- ① 小麦粉とベーキングパウダーはふるっておく。
- ② ボウルに無塩バターと砂糖を入れ泡立て器でクリーム状になるまで混ぜる。
- ③ 卵を溶きほぐし②に少しずつ入れて混ぜる。
- ④ ③に①の粉を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 手粉(分量外)をつけながら天板に3~4cmの大きさに丸めて並べる。
- ⑥ 180℃のオーブンで10~15分焼く。



### トルティージャ<スペイン>分量子ども2人分

- ・卵 … 50g
- ・じゃがいも … 15g(せん切り)
- ・たまねぎ … 10g(スライス)
- ・にんじん … 10g(せん切り)
- ・ベーコン … 15g(せん切り)
- ・塩 … 0.2g
- ・みりん … 1g
- ・油 … 適量

- ① 卵を割り塩、みりんを入れてよく混ぜ合わせる。
- ② フライパンに油を入れ、じゃがいも・たまねぎ・ベーコン・にんじんを炒める。
- ③ ①に粗熱がとれた②を加える。
- ④ フライパンに油を入れ、温まったら③の生地を流し入れヘラで空気を入るようにゆっくりかき混ぜ半熟になったら、蓋をして蒸し焼きにする。火は弱火。
- ⑤ 卵の表面が乾いてきたら生地をひっくり返し蓋をして、じっくり焼いて出来上がり。

### 七五三会食

11 月 15 日は七五三の集いです。

給食もお祝いの気持ちを込めて、特別メニューになっています。

幼児クラスでは毎年恒例の“塩釜焼き”作りを行う予定です。

今年はお世魚のスズキで作ります。大きな魚を見て、子どもたちがどんなりアクションをするか、今から楽しみです★

