



9月の中学校の献立より...

☆平成29年9月26日(金)の給食紹介☆

中学校 エネルギー:777kcal たんぱく質:33.9g 脂質:31.6g 塩分:3.8g

- ★主食：ピタパン
- ☆主菜：チキンシシケバフ
- ★副菜：コールスローサラダ
- ☆汁物：マンタルチョルバス
- ★デザート：ヨーグルト
- ★飲み物：牛乳（ミルメークコーヒー）

世界の味巡り～トルコ～ ～トルコのおいしいもの紹介～

★チキンシシケバフ

シシケバフは、羊の肉と青唐辛子と交互に串に刺して焼いたものです。トルコ語で、「シシ」は「剣」、「ケバフ」は「焼く」を意味します。給食では、食べやすいように鶏肉で作りました。ピタパンにはさんで、おいしく食べました。

★マンタルチョルバス

マンタルチョルバスは、マッシュルームのスープです。「チョルバス」とは、トルコ語で「スープ」のことを言います。マッシュルームとバジルがプラスされるので、よりさわやかに仕上がりました。

～世界三大料理クイズ～

世界には、世界三大料理と呼ばれる料理があります。中華料理、フランス料理、あと一つは何料理でしょう？

- ①日本料理
- ②イタリア料理
- ③トルコ料理

チキンシシケバフ



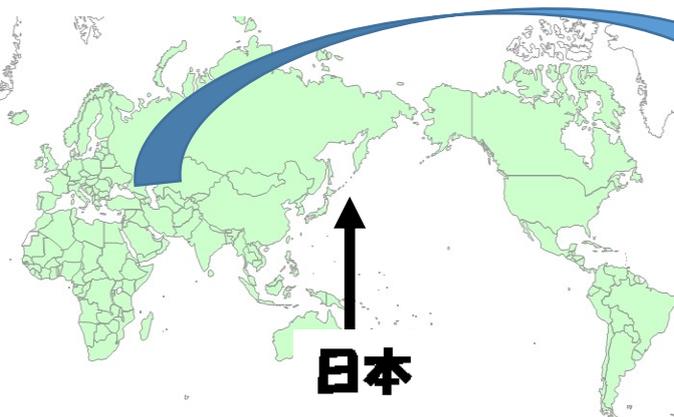
マンタルチョルバス

答え：③トルコ料理

トルコは、ヨーロッパとアジアの境目に位置し、様々な文化が融合した国です。中央アジアから伝わった羊の肉やヨーグルトやナッツ類、黒海・地中海などの海産物、地中海周辺でとれるオリーブオイルとトマト、アラビア周辺から広がった小麦粉など、東西の食文化を融合させた多彩な素材・味・調理法があり、煮込み料理が特に多いです。



トルコ



日本