



4月の小学校の献立より…

☆平成28年4月20日(水)の給食紹介☆

小学校 エネルギー:601kcal たんぱく質:26.6g 脂質:22.8g 塩分:3.6g

- ★主食：横割り丸パン
- ☆主菜：豆腐ハンバーグきのこソース
- ★副菜：花野菜サラダ
- ☆汁物：ロクロ
- ★飲み物：牛乳

世界の味巡り～アルゼンチン～

昨年度から始まった「世界の味巡り」。今年度も月に1回、おかずの中の1つですが、給食初登場の世界の料理を紹介していきたいと思います。給食を通して、世界各国の料理を味わいながら、学んでいきましょう！

～アルゼンチンのおいしいもの紹介～

★ロクロ

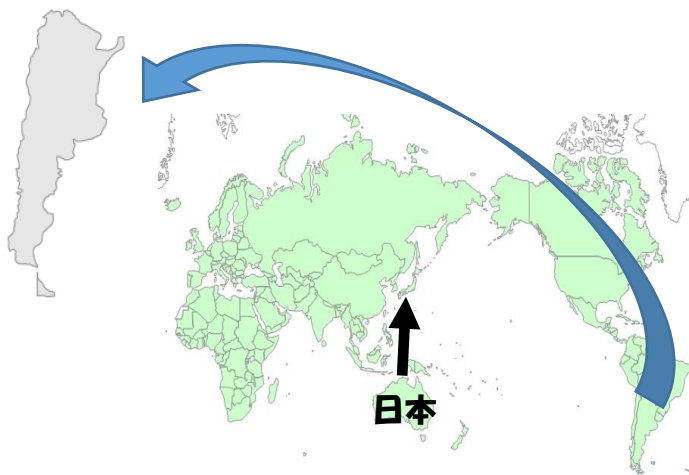
ロクロは、アルゼンチン北部で食べられる、野菜と豆類を煮込んだスープです。本当は白とうもろこしをたっぷり入れて作ります。鼻にスッと抜けるスープの香りが外国の風を感じさせます。さつま芋、白インゲン豆もよい存在感を出していて、優しい甘みがするスープでした。

～アルゼンチンクイズ～

アルゼンチンでよく食べられているおかず（主菜）は何でしょう？

- ①肉 ②魚 ③卵

アルゼンチン



ロクロ



答え：①肉

アルゼンチンの主菜である肉料理は、いろいろな種類があります。サーロインステーキや Chorizo などを含んだ焼肉の盛り合わせである、「パリージャ」というものが有名です。