

給食センターからこんにちは

6月の小学校の献立より…



## ☆平成26年6月16日(月)の給食紹介☆

**小学校** エネルギー:664kcal たんぱく質:26.9g 脂質:21.5g 塩分:3.4g

- ☆主食:ピラフ
- ★主菜:たらこのトマトクリーム煮
- ☆副菜:海草サラダ(ドレッシング)
- ★汁物:豚肉と豆の煮込み
- ☆デザート:フルーツゼリー
- ★飲み物:牛乳

### ワールドカップ献立～ブラジル料理～

4年に1度の国際サッカー大会、FIFAワールドカップがブラジルで、現地時間の6月12日～7月13日に開催されました。

給食では、ブラジルに応援に行った気分を味わえるよう、ブラジル料理の登場です。給食風に少しアレンジしました。

### ～ブラジル料理紹介～

#### ●ムケッカ:たらこのトマトクリーム煮

ブラジルの海の家の定番料理です。南国の香りココナッツミルクで仕上げたトマトクリームソース。野菜がたっぷり入ったカラフルなソースと白身魚がよく合う一品です。

#### ●フェジョアーダ:豚肉と豆の煮込み

「フェジョ」は「豆」、「アーダ」は「混ぜて煮る」を意味するポルトガル語に由来します。豆や肉、野菜などと一緒に大きな鍋で煮込んで食べる代表的なブラジル料理です。豆が入っているのが特徴で、ブラジルの豆は、日本の黒豆を少し大きくしたものです。給食では、白いんげん豆を使用しました。

#### ～中学校のみ～

#### ●コーヒーゼリー

ブラジルは世界第一位の生産量で、コーヒーの名産国です。世界中で飲まれるコーヒーの3分の1を占めます。中学校のデザートのゼリーのコーヒーもブラジル産です。

