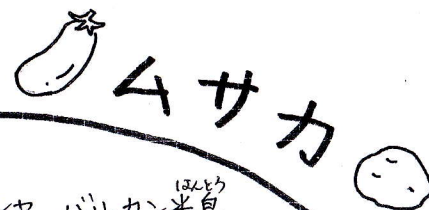


ぱくぱくランチ

(東京2020オリンピック・パラリンピック)
特別号③



令和3年7月9日(金)

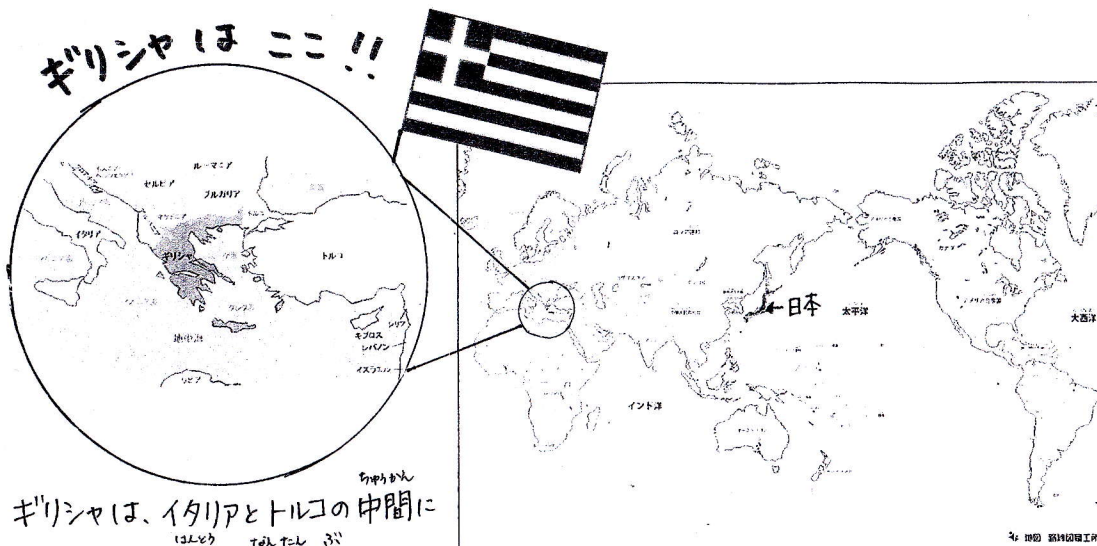
まなづる小学校

今日の給食は世界の料理～ギリシャ～です。

オリンピックは、紀元前776年(今から約2800年前)から紀元後393年(今から約1600年前)まで、およそ1200年近くギリシャで行われていました。

この当時のオリンピックを「古代オリンピック」と呼びます。毎回、オリンピアという都市で行われたため、これが「オリンピック」という名前の由来になっています。

ギリシャはここ!!



ギリシャは、イタリアとトルコの間にあり、バルカン半島の南端部と数多くの島からなる国です。

山あり海あり、そして地中海性温暖気候で食材に恵まれたギリシャでは、オリーブオイルがふんだんに使われた、素材の味をいかに調理で、おいしいものが食べられています。

ムサカは、ギリシャ、バルカン半島、エジプトなど東地中海地方の伝統的な野菜料理です。ギリシャで最も一般的なムサカは、オリーブオイルで炒めたナスとじゃがいも、羊の挽肉、ホワイトソースを順に重ねてオーブンで焼いた、グラタンに似た料理です。チーズやパン粉を上にかける、ズッキーニやマッシュルームなど他の野菜を加えることもあります。

レヴィスピアはギリシャの家庭料理で、ひよこまめと野菜のスープです。ひよこまめは、くちばしに似た突起があるひよこの形に似た豆です。スペイン語では「ガルバンソ」といいます。インドや中東、南ヨーロッパ、北アフリカ、ラテンアメリカなどでよく食べられています。くりのようなホクホクした食感です。

レヴィスピア