



せかい りょうり 世界の料理～スペイン～

★スペイン料理の特徴★

国土の多くが海に囲まれているため、海の幸が料理に多く使われます。スペイン料理に欠かせないオリーブオイルは、世界一の生産量です。



パエリア鍋で作るパエリア

日本の映画館でよく見るチュロス。
スペインの朝ごはんの定番で、味や食感
は日本のものとは少し違うそうです。



★今日の給食について★

パエリア

野菜や魚介をたっぷり使った、スペインの炊き込みごはんです。本場のパエリアは、フライパンのような「パエリア鍋」を使って作ります。

トルティージャ

スペインのオムレツです。じゃがいもを入れるのが特徴で、家庭によって味は様々です。ケーキのように三角に切って食べたり、パンにはさんでサンドイッチのように食べます。

ソパ・デ・アホ

スペイン語でにんにくスープのことを意味します。本場のスープはにんにくを大量に使い、フランスパンとたまごが入っているそうです。

1992年 スペインの
バルセロナでオリンピックが
開催されました

COBi

