

平成29年11月8日(水)

イギリス料理について



今日の給食はイギリスの料理です。イギリスは正式にはグレートブリテンおよび北アイルランド連合王国と呼ばれています。グレートブリテンには、イングランド、ウェールズ、スコットランドが含まれています。つまりイギリスはこれら4つの国からなっています。

イギリスは、ヨーロッパの西北の方にある島国です。夏は暖かい日もありますが、雨がよく降ります。イギリスで昔から食べられている伝

統的な料理はこの天候と環境に影響を受けています。

イギリスで生産されている食材

魚 (あさり、ムール貝、おひょう、やりいか、まぐろ、舌ひらめ、えいひれ)

肉(牛肉、豚肉、ラム肉)・チーズ(チェダーチーズ)・パン(オーツ麦のパン)

野菜(芋、人参、かぶ、キャベツ)・果物(いちご、ラズベリー、りんご、ラフランス、さくらんぼ)・飲み物(スコッチウースキー、ビール) など

今日の給食は黒砂糖パン、シェパーズパイ、スコッチブロス、牛乳です。

シェパーズパイとは、マッシュポテトとラム肉で作るミートパイで、羊飼いのシェパードさんが作って食べたのでこの名前がついたという説があります。給食では、豚肉を使用しました。



スコッチブロスとは、イギリスでは一般的な料理で、スコットランドの伝統的な具たくさんスープです。

麦入りスープのことをスコッチブロスと呼びラム肉を使用するようですが、給食では代わりにベーコンを使用しました。



麦を入れることで食物繊維やビタミンB1を多く摂取でき、また麦の食感も楽しいスープです。