



2020 オリンピック・パラリンピック料理(放送原稿)

～ギリシャ～10月～

今日の10月18日の給食は

「牛乳・あしたばパン・ムサカ・レヴィスィア」です。



今日の『オリパラ料理』はギリシャ料理。ギリシャはオリンピック発祥の地です。その昔、優勝者にはオリーブで作られた冠が送られていたそうです。今日の「あしたばパン」は、そのオリーブの冠をイメージして、『2020オリンピック・パラリンピック』に向けて、作られたものです。

ギリシャの「ムサカ」は、ホワイトソース・ミートソース・なすやじゃがいもなどの野菜を層状に重ねて焼き上げるのが特徴です。今日の給食の「ムサカ」は、下から、マッシュポテト・なす入りミートソース・ホワイトソース、チーズを重ねて焼きました。

「レヴィスィア」は、ひよこ豆のスープです。ギリシャでは、宗教上の理由で肉を食べられない期間があります。そのため、豆や野菜、オリーブオイルを多彩に使用します。「レヴィスィア」も本来肉を使いませんが、給食ではベーコンを入れて、コクを出しています。

味わって残さず食べましょう。