

稲中ランチタイム通信

10月8日(火)

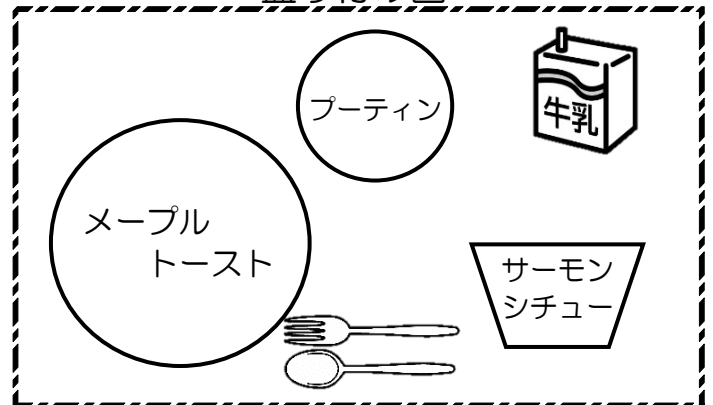
今日の献立

【世界の料理：カナダ】

メープルトースト
サーモンシチュー
プーティン
牛乳



盛り付け図



『カナダ料理』について

カナダは、世界で二番目に広い国土をもつ、自然豊かな国です。

メープル(砂糖カエデ)の樹液を煮つめて作るメープルシロップは、カナダの特産品として知られ、メープルの葉はカナダの国旗に描かれるほど、国のシンボルにもなっています。今日は、メープルシロップをバターと合わせてパンに塗り、トーストにしました。

カナダを代表する魚は「サーモン」です。6種類のサーモンが生息しているそうです。川でのサーモンフィッシングも人気です。

先生からの食育コメント

プーティンは、カナダのケベック発祥^{はっしょう}の料理です。フライドポテトに濃厚な^{のうこう}グレイビーソースと、チーズをかけたもので、ファストフードをはじめ、専門店もできるほど、カナダ^{ぜんど}全土で愛されています。