

# 稲中ランチタイム通信

10月8日(火)

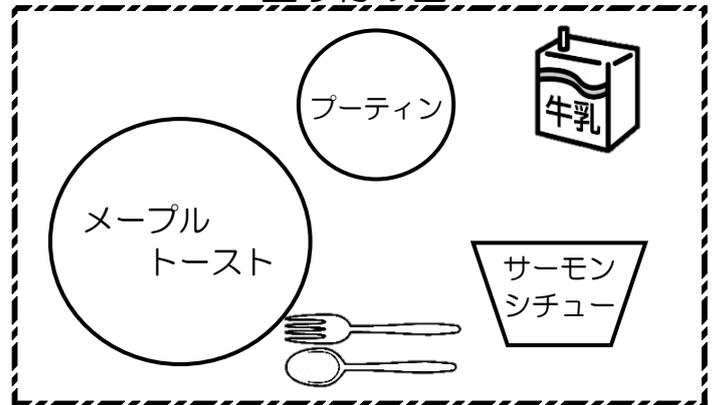
## 今日の献立

【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<sup>はっしょう</sup>の料理です。フライドポテトに濃厚な<sup>のうこう</sup>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<sup>ぜんど</sup>全土で愛されています。