

稲中ランチタイム通信

10月28日(月)

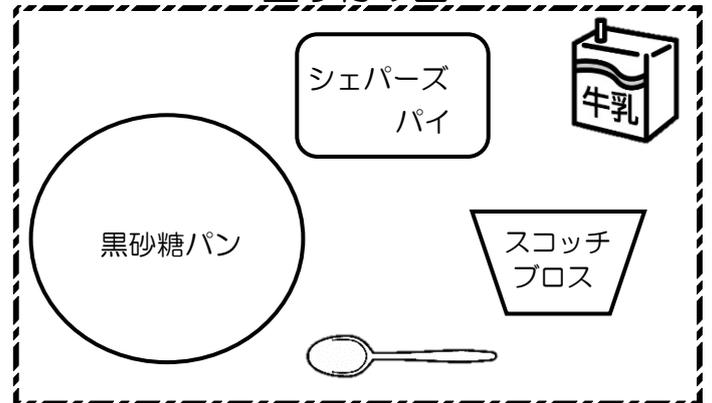
今日の献立

【世界の料理 スコットランド】

黒砂糖パン
シェパーズパイ
スコッチブロス
牛乳



盛り付け図



『スコットランドの料理』について

イギリスではパイ生地を使っていなくても、何かで蓋^{ふた}をしてローストしたり、蒸したりした料理を「パイ」と呼びます。中でも有名なのが「羊飼^{ひつじか}い」を意味する「シェパーズパイ」です。羊肉のミートソースの上に、マッシュポテトを敷^しき詰^づめて焼きます。今日は豚肉で作りました。

「スコッチブロス」はスコットランドの伝統的な具^ぐたくさん^たのスープです。野菜や豆に加え、大麦が入ることがポイントです。スコットランドではウイスキー作りが盛^{さか}んなため、大麦がたくさん栽培されています。

先生からの食育コメント

イギリスの正式な国名は「グレートブリテンおよび北アイルランド連合王国」です。イングランド・スコットランド・ウェールズ・北アイルランドの4つの地域から成り立っています。スコットランドは、グレートブリテン島の北部にあたります。

