

さいたま市立さくら草特別支援学校 平成29年10月18日(水)スペイン料理



ふつう食



やわらか食



みじん食



ペースト食



江口シェフ



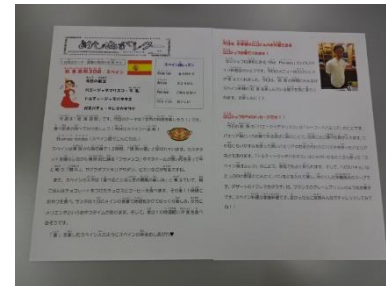
息子と★



みんなのいい顔を
を掲示しました



ありがとうございます



めしあがレター



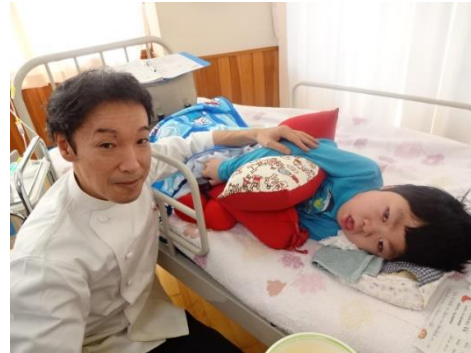
Menu

- パエージャデマリスコ
- 牛乳
- トルティージャデパタス
- ガスパチョ
- クレマカタラナ



江口シェフからの「めしあがレター」

今日の給食の「パエージャデマリスコ」は「シーフードパエリア」のことです。パエリア鍋というお鍋で作る混ぜご飯のことで、地域ごとに様々な具が入ります。この他にもイカ墨を使った黒いパエリアやお米の代わりにパスタを使ったパエリアなどもあります。「トルティージャデパタス」はじゃがいもをたくさん使った「スペイン風オムレツ」のことで、家庭でも良く作られます。そして、「ガスパチョ」はたっぷりの野菜とにんにく、パンなどを入れて潰し、冷たくした栄養満点のスープです。デザート「クレマカタラナ」は、フランスのクレームブリュレのようなお菓子です。スペイン料理は家庭料理です。良かったらご家族みんなでチャレンジしてみてくださいね！



小さい江ロシェフ



江ロシェフと一緒に記念撮影！