



# 今日の給食

9月24日

( 火 )



## ウルグアイ料理

今日は、ラグビーワールドカップ給食の1日目です。  
釜石市の「釜石鵜住居復興スタジアム」で、明日、「フィジー対ウルグアイ」の試合があります。そこで、今日はウルグアイ料理を紹介します。ソーセージにかけたチミチュリソースの「チミチュリ」は、「いくつかの材料を順番を気にせず混ぜ合わせたもの」という意味で、生のバジル、イタリアンパセリ、オレガノなどのハーブとにんにく、玉ねぎ、レモン汁、ワインビネガー、オリーブオイルなどをミキサーにかけて作る香りのよいソースです。給食では生のハーブや野菜は使えないので、玉ねぎとドライハーブで作りました。ウルグアイでは、焼いた牛肉や魚にもかけて食べるそうです。レポヨ・モラドは、干しぶどう入りの紫キャベツと赤玉ねぎのサラダです。みなさんが食べやすいようにキャベツとコーンを入れました。エンソパ・デ・カンポは、田舎の伝統的なスープで、鶏肉やじゃが芋、かぼちゃなどのたくさんの野菜とひよこ豆などの豆、トマトの入ったスープです。初めてのウルグアイ料理を楽しんでくださいね。

