

「ワールドツアー2025<sup>こんだて</sup>献立」  
がつ

# 3月 スウェーデン



にくだんご に  
**肉団子のクリーム煮**

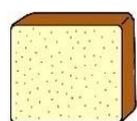
(ショットブラール)

ちく か すい  
A地区4日(水)

**キャベツスープ**

ちく か げつ  
B地区2日(月)

(コールソツパ)

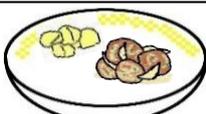


ライむぎパン

こふきいも



りんご  
ジャム



にくだんごのクリームに  
(ショットブラール)



キャベツスープ  
(コールソツパ)

## スウェーデンの地図



参考文献:外務省

せ かい く に  
世界の国のあいさつ ~スウェーデン(こうようご は、スウェーデンご 語です)~



へい

こんにちは



スウェーデン



タック

ありがとう



スウェーデン

きょう じょうり にくだんご  
今日は、スウェーデンの料理「肉団子のク  
リーム煮(ショットブラール)」と「キャベツスー  
プ(コールソツパ)」です。

「ショットブラール」とは、肉のボールという  
意味でスウェーデンの伝統的な家庭料理で  
す。肉団子にクリームソースをかけて、じゃがい  
もと一緒に食べるのが特徴です。

「コールソツパ」の「コール」

はキャベツ、「ソツパ」はスープを意味します。  
給食でも本場の味を楽しめるようにほんのり  
スパイス(ナツメグ)の香りを足して作っていま  
す。異国の料理を味わって食べましょう。



## スウェーデンの紹介



スウェーデンの首都はストックホルムで、面  
積は45万平方キロメートルで日本よりすこし  
広いくらいのおおきさです。人口は約1055万  
人で、ヨーロッパの北の方にある国です。

## 【スウェーデンの食文化】

スウェーデンには、寒い気候や自然に合  
わせた食文化があります。長くて寒い冬を  
乗り切るために、昔から保存食が大切にさ  
れてきました。魚や肉を塩漬けや燻製にし、  
ハーブや塩を使って  
シンプルな味付けに  
することが多いです。

