

「ワールドツアー2026<sup>こんだて</sup>献立」

5月<sup>がつ</sup> イギリス



じゃがいものオープン<sup>や</sup>焼き

(ジャケットポテト)

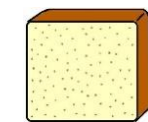
・トマトチーズソース

イギリス<sup>ふう</sup>風カレースープ

(マルガトーニ)

A地区<sup>ちく</sup>12日(火)

B地区<sup>ちく</sup>13日(水)



ライむぎパン



チョコだいち

クリーム

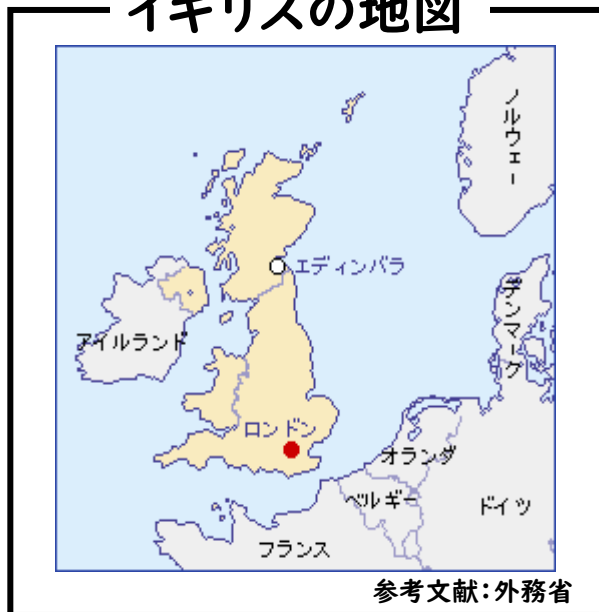


じゃがいものオープン<sup>や</sup>焼き・  
トマトチーズソース



イギリス<sup>ふう</sup>風カレースープ

イギリス<sup>ちず</sup>の地図



参考文献:外務省

世界の国<sup>せかい</sup>のあいさつ<sup>くに</sup> ~イギリス(公用語は、英語<sup>えいご</sup>です)~



ハロー

こんにちは



イギリス



サンキュー

ありがとう



イギリス

今日は、イギリスの料理「じゃがいものオープン<sup>や</sup>焼き(ジャケットポテト)・トマトチーズソース」と「イギリス<sup>ふう</sup>風カレースープ(マルガトーニ)」です。

「ジャケットポテト」とは、イギリスの代表的な家庭料理で、皮ごと調理したじゃがいも料理のことを言います。(給食では、皮をむいて作っています。)

「マルガトーニ」とは、カレー風味のスープで、インドの料理人がイギリスの人々に合うように作った料理と言われています。主に鶏肉や野菜にスパイスを加え、煮込んだスープです。給食では、カレー粉とターメリックという黄色が特徴のスパイスを入れて仕上げました。



イギリス<sup>しょうかい</sup>の紹介



イギリスの首都はロンドンで、面積は24万3千平方キロメートルあり、日本の3分の2ほどの大きさです。人口は約6827万人の島国です。イギリスはイングランド、スコットランド、ウェールズ、北アイルランドの四つの地域からできていて、歴史や文化がとても豊かな国です。

【イギリス<sup>しょくぶん</sup>の食文化】

昔から伝わる伝統的な料理がいろいろな地域にあります。イギリス全体では肉や魚、じゃがいもを使ったシンプルな料理が多くあります。また午後には紅茶とお菓子を楽しむ「アフタヌーンティー」も有名です。

