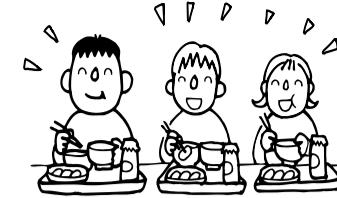


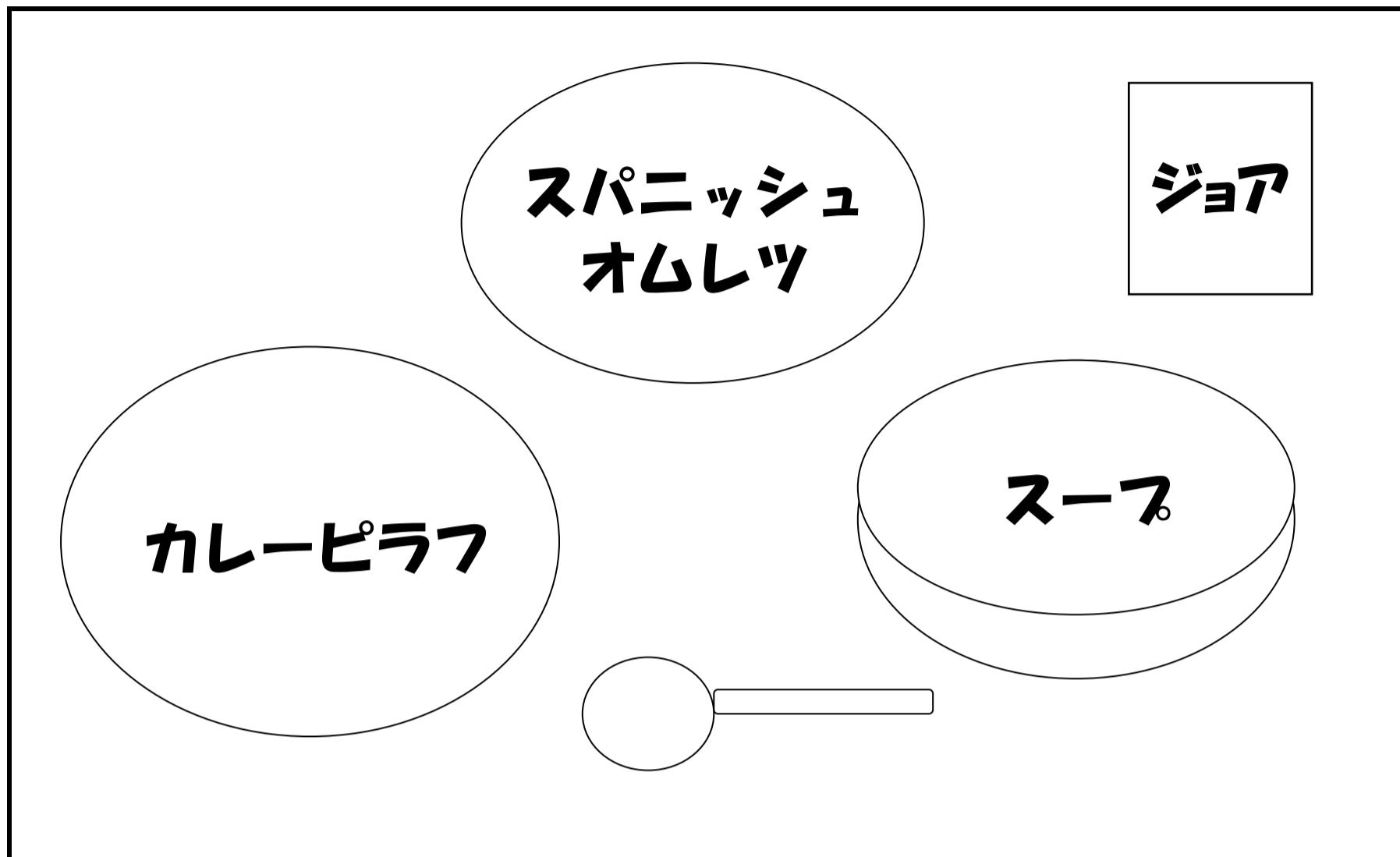
令和7年度

ランチタイムだより



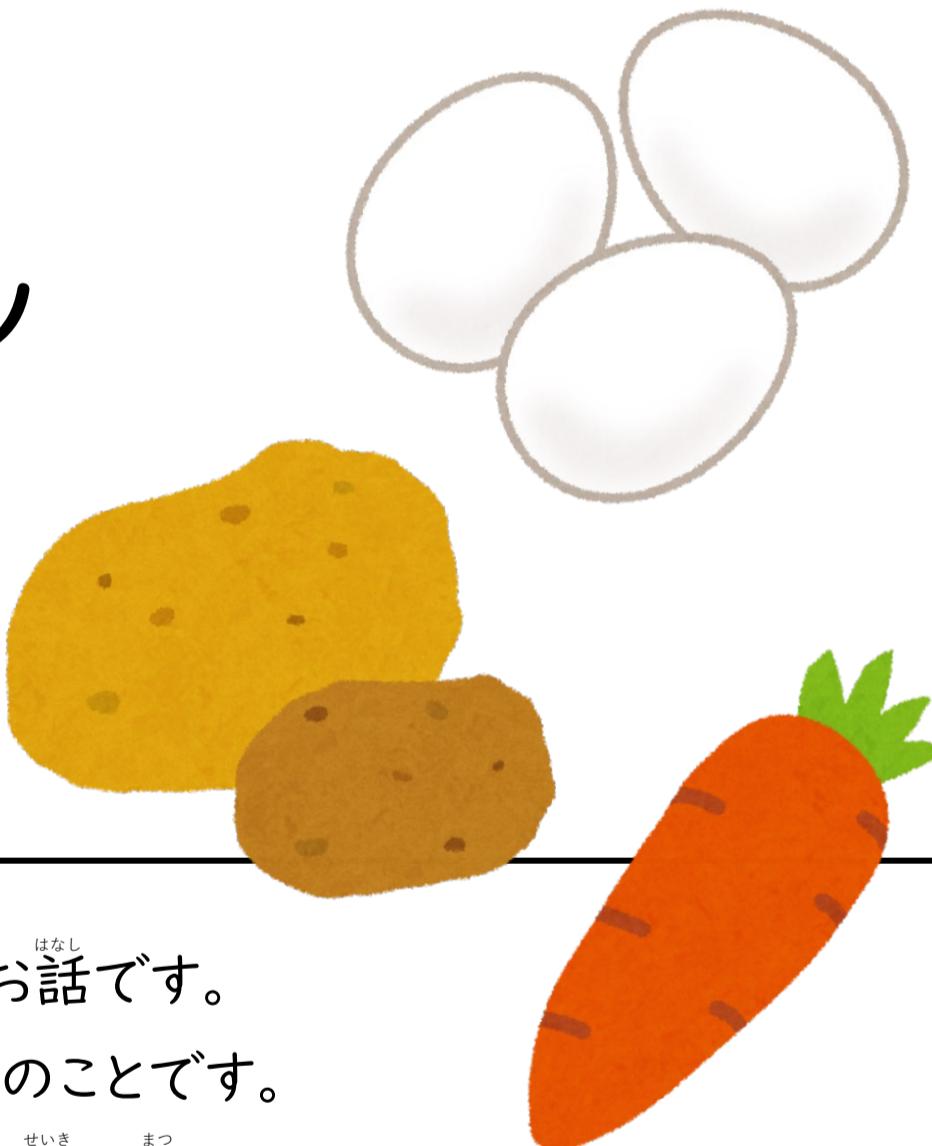
鶴指小給食室

★ 1月21日(水) のもりつけ



★ 1月21日(水) の献立

カレーピラフ
スペニッシュふうオムレツ
やさいのとろみスープ
ジョア～プレーンあじ～



今日は、「スペニッシュオムレツ」についてのお話です。

スペニッシュオムレツは、スペイン風の卵焼きのことです。

スペインでは「トルティージャ」とも呼ばれ、18世紀末に

栄養価が高く腹持ちの良い食べ物を、ということで誕生しました。

卵にじゃがいもや人参などの様々な食材を加えて焼くのが特徴です。

給食ではオーブンで焼いて四角く切って提供していますが、

本場スペインではフライパンを使って丸く焼きます。

6年生は外国語の授業でスペインの三大祭りの一つである「牛追い祭り」や

「サグラダファミリア」について触れたと思うので、

ぜひ今日の給食の時間、振り返ってみてください！

今日初めて聞いたという人は、調べてみてください＾＾