

4月26日（金）

今日の給食は、スペイン料理です。

ソパ・デ・アホとは、スペインで親しまれているにんにくスープです。

スペイン語で「ソパ」はスープ、「アホ」はにんにくという意味です。

ソパ・デ・アホの特徴は、角切りにしたフランスパンが入っていて、仕上げに溶いた卵が加えられています。

元々は、羊飼いが硬くなってしまったパンを生かして、体を温める料理を目的として作った料理だそうです。

パンにスープをつけて食べてみてくださいね。

アリオリ風ポテトサラダのアリオリとはにんにく入りマヨネーズソースのことです。スペインでは、魚や野菜につけて食べることが多いそうですが今日は、じゃが芋と和えています。

