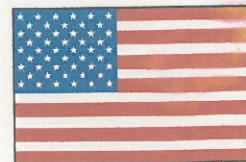


JULY

★世界の料理テーマ・アメリカ★



今日のこんだて

- ピタパン
- 牛乳
- チリコンカン
- ヴィシソワーズ
- フロースンピーチ

今月はアメリカ料理!

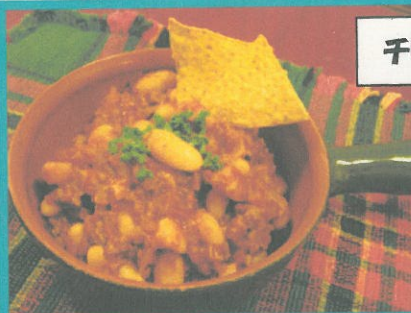
「アメリカ料理」と呼ばれるものは、アメリカで生まれた料理やアメリカに入ってきて、独自の発展をとげた料理です。

その中には「ファーストフード」として世界中で食べられているものも多くあります。

トマトを使った料理が多く、トマトケチャップやトマトジュースはアメリカが発祥の地とされています。また、早くから冷凍食品が普及しており、冷凍野菜もよく使われています。

[アメリカ料理の例]

ピザ・ベーグル・ハンバーガー・ホットドッグ・ドーナツ・マフィン・パンケーキ
ビーフステーキ・フライドチキン・ミートローフ・ロースターキー・クラフケーキ
フライドポテト・シーザーサラダ・シリアル・アイスクリーム・シャーベット・パイ
などなど...



チリコンカン

テキサス州の料理!!
一般的には「チリ」と呼ばれています。

インゲン豆、ひき肉、玉ねぎ、トマト、チリソースをじっくり煮込んだ料理です♪

中近東生まれのパンで中が空洞になっています。最近ではピタパンを使ったサンドイッチが世界で広く食べられています。チリコンカンを詰めて食べてみよう♪



ピタパン

シャーベット

フルーツジュースやピューレを固めた氷菓のことです。

アメリカでは「アイスクャンディー」としてもよく食べられます。今日はそのままの桃を凍らせたフロースンピーチを代わりに付けてみました!



冷たいじゃがいもポタージュスープのこと。考案したのはニューヨークのレストランのシェフで、出身地がフランスのヴィシー地方だったことからこの名前が付けられたそうです☆☆

ヴィシソワーズ

