

# 1月17日（水）おいしいなつうしん

◎きのうの正解◎ ① 「かぼす」の方が大きい

◎今日のクイズ◎

「給食DE世界旅行」12回目は、「スペイン料理」です。「パエリア」はフライパンという意味があり、パエジェーラと呼ばれるパエリア鍋で調理する米料理です。野菜、魚介類、肉などをスープと一緒に米と炊き込む料理で、サフランを使った黄色い色が特徴です。「ソパ・デ・アホ」はスペインのカスティージャ地方の郷土料理で、「ソパ」はスープ、「アホ」はにんにくのことです。硬くなったパンに生ハムやソーセージを加えたスープで、もともとは羊飼いが作っていました。「サングリア」は、スペインやポルトガルで飲まれているワインの一種です。赤ワインにフルーツとシナモンを加えて一晩寝かせたものです。今日の給食では、ぶどうジュースとフルーツを使ってサングリア風のフルーツポンチを作りました。

では、クイズです。スペインでは、野菜を投げる有名なお祭りがあります。

何の野菜を投げるのでしょうか？

- ① ピーマン ② たまねぎ ③ トマト

## 正解のクラス

1の1、2の1、2の2、3の1、  
4の1、4の2、4の3、5の1、  
5の2、6の1、6の2

ぎゅうにゅう パエリア  
ソパ・デ・アホ  
サングリアふうフルーツポンチ

もりつけかた

サングリアふう  
フルーツポンチ

小わん

ソパ・デ・アホ

大わん

パエリア