



世界自然遺産を 旅する給食



自然大国カナダ

世界で2番目に広い国土を持つカナダは、その半分が森林で、カナディアン・ロッキー山脈やナイアガラの滝など雄大な自然に囲まれています。カナダは、日本と同じく四季があり、季節によって変わる自然の絶景が楽しめます。世界自然遺産だけでなく、世界文化遺産や世界複合遺産など、カナダ国内には20カ所もの世界遺産があります。



メープルマスタードチキン



カナダの料理

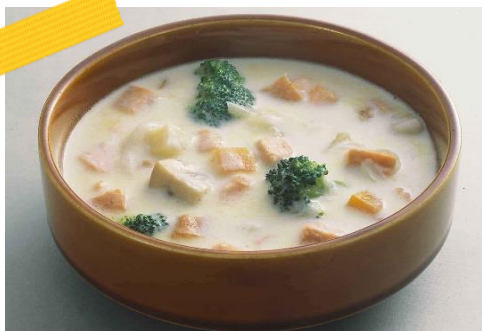
カナダの名産品として有名なメープルシロップは、国旗にも描かれているカエデの樹液を煮詰めてつくられます。カエデの樹液には特有の優しい甘みと樹木のほのかな香りがあります。ビタミンをはじめ、カリウムやカルシウムなどのミネラルが豊富に含まれています。

プーティン



プーティンは、カナダのケベック州で誕生した料理で、フライドポテトに肉汁からつくられるグレイビーソースとチーズカードがトッピングされています。基本はこの形ですが、ソースを変えたり、トッピングを追加したりといろいろアレンジして食べられています。給食でも、少しアレンジして作りました。

サーモンチャウダー



カナダの海の幸といえばサーモン(鮭)が有名です。カナダでとれるサーモンは脂のりもよく栄養満点です。スモークサーモンやオーブン焼きなど、有名な料理もたくさんあります。今日は、カナダの家庭料理でもあるチャウダーにしました。寒い季節に食べると、体があたたまりますね。