

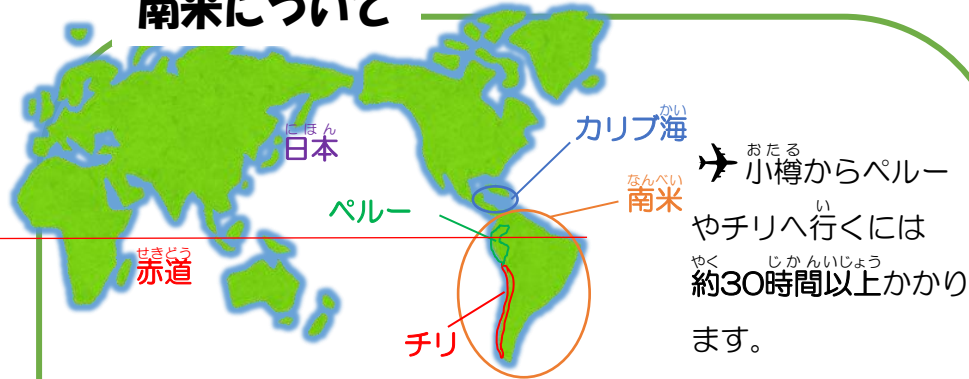


なんべいりょうりこんだて

# Aは1月27日(月) Bは1月30日(木)の南米料理献立について

スペイン語で「美味しいです」  
Est á rico. (エスタ リコ)

## なんべい 南米について



✈ おたる  
小樽からペルー  
やチリへ行くには  
やく じかんいじょう  
約30時間以上かか  
ります。

なんべい たいりく  
南米はアメリカ大陸のうち、赤道が通る南アメリカ大陸のことを指しています。

みなみ たいりく  
南アメリカ大陸には世界最長の山脈「アンデス山脈」や  
せかいだい い なが  
世界第2位の長さで世界最大の流域面積をもつ「アマゾン川」があります。

みなみ たいりく きこう  
南アメリカ大陸の気候は赤道付近の北部は熱帯、西部は乾燥帯、南部は寒帯など様々な気候がみられます。



げんご  
言語はブラジルがポルトガル語、それ以外の国がスペイン語を使うそうです。かつて、スペイン人やポルトガル人が南アメリカ大陸に進出して植民地（他国に政治や経済などを支配されている地域のこと）にしていたことが関係しているといわれています。

🕒 おたる  
小樽とチリは12時間、小樽とペルーは14時間の時差があります。（小樽のほうが時間が進んでいます。）🕒

## みなみ たのもの 南アメリカの食べ物

にほんでもよく食べられている、じゃがいも、さつまいも、かぼちゃ、トマト、とうもろこしなどの食べ物は、南アメリカで生まれました。  
だいこうかいじだい  
大航海時代の1492年にコロンブスがアメリカ大陸からヨーロッパへ持ち帰り、世界中に広まったといわれています。

## こんかい こんだて 今回の献立について

- **カスエラ**→カスエラはチリの家料理。スペイン語で「鍋」を意味し、大きめに切った牛肉や鶏肉と野菜を香辛料やハーブと煮込み、フランス料理のポトフに近い料理です。 チリ  アルマ望遠鏡
- **カリフポーク**→南アメリカ大陸に隣接するカリブ海のケイジャン料理を給食用にアレンジしました。ケイジャン料理はピリッとした辛さと香ばしい香りが特徴です。
- **セビーチェ (セビチェ) 風サラダ**→ペルーで生まれた魚介類のマリネ。酸味は酢ではなくかんきつ系の果汁を使用するのが特徴です。  
きゅうしょく  
給食では海鮮をツナにアレンジしたサラダとなっています。



ペルー



ナスカの地上絵



マチュピチュ