



きたちく 24日、なかちく 25日、みなみちく 28日に登場します。

コッペパン 牛乳
 とりにく
 鶏肉のマリナーラソース
 イタリアンサラダ
 ペンネのクリーム煮



世界遺産の宝庫であるイタリアは南北に長く、変化に富んだ地形をしています。イタリアは、「現代と古代が調和されたローマ、ルネッサンス都市フィレンツェ、水の都ヴェネツィア、イタリアを代表する世界都市ミラノ」など、どの街もそれぞれに違う特徴があります。またイタリア国内の地域によって気候風土や特産物も違うので、料理にも大きく差があります。

☆北部イタリア料理の特徴

隣接するフランスの料理に似ています。アルプス山麓の酪農による乳製品が多く、バターがふんだんに使われています。また、ラザニアのように大きなパスタやポー川流域の水田地帯で作られる米を使った料理も多くあります。

☆中部イタリア料理の特徴

イタリアの南北の食材や文化が取り入れられています。フィレンツェでは、「ボーステーキ」が有名です。日本人におなじみの「カルボナーラ」はローマ発祥の料理です。

☆南部イタリア料理の特徴

スパゲティとピッツアは南イタリア・ナポリの料理です。オリーブ油とトマトをたっぷり使うのも特徴です。また、豊富な魚介類やなすを使った料理も多くあります。

○トスカーナ料理

岐阜市と友好姉妹都市であるフィレンツェは、中部のトスカーナ州の州都です。トスカーナ料理は、シンプルな食材を豪快に料理するのが特徴で、農家の料理がベースになっています。

ペンネのクリーム煮のペンネは、ペン先状、筒状のパスタの総称です。鶏肉にかけているマリナーラソースは、イタリア料理で使われるトマトソースのことです。マリナーラとは、イタリア語で「船乗り」を意味します。



ペンネ



マリナーラソース