

<郷土料理のご紹介>

4月8日(火) 昼食

郷土料理： **イタリア**

《メニュー》

- ・ 米飯
- ・ 鶏肉のピッツァ職人風
- ・ じゃがいものロースト
- ・ カリフラワーのマリネ
- ・ コンソメスープ
- ・ ピエモンテ風ボネ

《解説》

鶏肉のピッツァ職人風

イタリアの肉料理『ピッツァイオーラ』は『ピッツァ職人風』という意味で、鶏肉をピザ生地に見立ててトマトソースやチーズで味付けをした料理で、イタリアでは伝統的な家庭料理として親しまれています。

鶏肉以外にも豚肉や牛肉でも作られています。

日本独自の呼称ですが、ピザはアメリカから輸入したもの。ピッツァはイタリアから輸入したものになります。



ピエモンテ風ボネ

イタリアのピエモンテ地方に伝わるチョコレート風味のプリンです。「ボネ」の名前は、帽子を意味するイタリア語「ボネット」が由来とされ、ボネを作る時の型が帽子の形に似ていたことから名付けられたなどの説があります。



※写真はイメージです