

# スロベニア献立の紹介

## <プラジェンクロンピル>

「炒めたポテト」を意味するスロベニアの料理です。ゆでたじゃがいもと玉ねぎをオリーブ油で炒めて、塩で味付けします。

じゃがいもは、スロベニアで主食としてもよく食べられています。



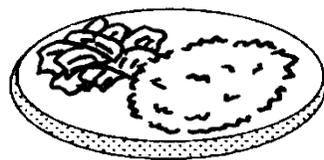
## <コットレット>

日本で食べるトンカツにも似ていますが、厚みはやや薄めで、カリカリとした食感のポークカツレットです。

メインディッシュとしてはもちろん、ホットドックのようにスナック感覚でも食べられています。



プラジェンクロンピル



コットレット



キャロットパン



リチェット

## <リチェット>

リュブリャナ地方発祥の伝統的なスロベニア料理です。

大麦や肉、野菜、豆などを使った

具だくさんのスープで、家庭ごとに

食材のバリエーションがあります。



4月27日(火)の給食

# スロベニアをもっと知ろう

国土の半分以上が森林という緑豊かなスロベニア。美しい自然に囲まれ歴史の面影が残る

旧市街やバリエーション豊かなスロベニア料理も魅力のひとつです。



スロベニアと周辺国の地図

## ブレッド湖

「アルプスの瞳」と呼ばれる湖



青色の湖に小さな島と湖が浮かんでいます。まるで絵本から抜け出したようなスロベニアの絶景ポイントです。



スロベニアは、ヨーロッパにある国です。イタリア、オーストリア、ハンガリー、クロアチアに囲まれています。

海の幸から山の幸まで、おいしい食べものが楽しめます。

## そばを食べる国

そばの消費量は日本より多い！

そば粉を熱湯で練ったアイドヴィ・ジュガンツィという料理が食べられています。他にも、パンにしたり、お菓子に使ったりします。



アイドヴィ・ジュガンツィ