



食べて楽しむ世界旅行 

世界の料理フェア2020



ところ荘デイサービスセンター 2020年10月3 / 日

2021年に開催される東京オリンピックにちなみ、世界の料理フェアを行います。1年を通して、毎月1回、世界各国の料理を取り上げ、お食事にて提供いたします。日本にしながら世界の食文化を体感し、世界旅行した気分になっていただけたらと思います☆

第7回 イギリス料理

～献立～

- ご飯
- スコッチブロス
- フィッシュ&チップス
- コテージパイ
- コロネーションチキンサラダ

ハロウィーンは、現在のイギリスやアイルランドがある地域が発祥とされるお祭り。それにちなみ、ハロウィーンである10月31日にイギリス料理を提供します。



～どんな料理？～

スコッチブロス

スコットランドの料理。野菜や押麦などが入ったスープです。

フィッシュ&チップス

白身魚のフライとポテトフライを盛り合わせた料理です。魚フライの衣には小麦粉、卵、水の他にビール（今回は入っていません）を混ぜて作るのが特徴です。

コテージパイ

イギリスの伝統的な家庭料理。パイ生地は使わず、牛挽肉等を炒めて味付けした具材をマッシュポテトで覆いオーブンで焼いた料理です。牛挽肉を使うとコテージパイ、ラム挽肉を使うとシェパーズパイと呼ぶそうです。

コロネーションチキンサラダ

クイーンエリザベス2世が即位した際のパーティーで出された創作料理。鶏肉と野菜を、マヨネーズベースの味にカレー粉を加えて和えたサラダです。