



食べて楽しむ世界旅行 

世界の料理フェア2020



ところ荘ダイサービスセンター 2021年1月

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10回 ドイツ料理

～献立～

- ライス
- リンゼンスuppe (レンズ豆のスープ)
- シュニッツェル (カツレツ)
- ブラートカルトツフェル (じゃが芋炒め)
- ザワークラウト (酢キャベツ)



～どんな料理?～

リンゼンスuppe

レンズ豆のスープです。レンズ豆とは、小さくて平たいレンズのような形をした豆で、日本ではひら豆とも呼ばれています。

シュニッツェル

肉を叩いて薄く伸ばしてカツレツにした料理。パン粉をすりつぶして細かくしてから使用するのが特徴です。ドイツ以外でもヨーロッパで広く食されています。

ブラートカルトツフェル

ブラートは「焼く」、カルトツフェルは「じゃが芋」を意味します。ジャーマンポテトに似た料理で、料理の付け合わせとしてもよく食べられています。

ザワークラウト

キャベツを乳酸発酵させて作るドイツの漬物。本場のものは酢っぱい味が特徴ですが、今回は酢で酸味を加えたのち食べやすいよう味付けしました。