

5月12日(水)

ミルクパン

カリーブルスト

フライドポテト

ザワークラフト

アイントプフ・牛乳



ドイツ料理の日 ~ドイツの食文化~

ドイツは、寒い地域が多く、長く厳しい冬を過ごすために、保存性の高い食べ物が普及しました。ソーセージやハムのような加工肉や、じゃがいも、キャベツ、玉ねぎなどの保存が効く野菜、豆類などを貯蔵しておける食品などです。また、寒くて小麦がよく育たなかったために、大麦やライ麦などが育てられ、ライ麦を使ったパンが主流です。

玉ねぎ : 兵庫
にんじん : 徳島
にんにく : 香川
じゃが芋 : 鹿児島
セロリ : 静岡
キャベツ : 愛知
パセリ : 千葉
鶏肉 : 北海道