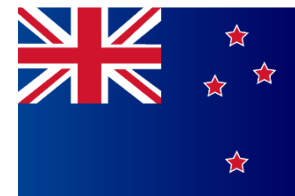
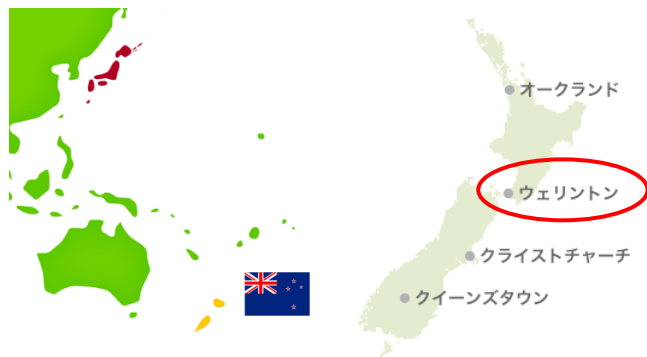


せかい りょうりしょうかい 世界の料理紹介～ニュージーランド～



ニュージーランドってどこ？

ニュージーランドは日本と同じ島国で、南北に長い形が少し似ています。南半球にあるため、日本と季節が逆になります。首都はウェリントンです。



ニュージーランドの食文化

シーフード

周りを海に囲まれたニュージーランドでは、魚や貝類がたくさんとれます。ロブスター、カキ、キングサーモンのほか、グリーンシェルマッセル（パナ貝）と呼ばれる緑色の貝、アワビの仲間です。

あるパウアなど、ニュージーランドならではのものもたくさんあります。みなさんにとって一番身近なものは「ホキ」という白身魚だと思えます。給食で「白身魚の～」という料理はホキを使っていることが多いです。



グリーンシェルマッセル



パウア

クマラ

クマラはニュージーランドの言葉で「さつまいも」という意味です。紫やオレンジなど、いろいろな種類があります。今日はクマラスープを作りました。カレー粉が入ったさつまいものポタージュです。



ぎゅうにゅう にゅうせいひん 牛乳、乳製品

ニュージーランドでは多くの牛が育てられており、酪農大国と呼ばれています。豊かな自然の中で放し飼いにされ、牧草だけを食べて育った健康な牛からとれる牛乳はとてもおいしく、チーズやバターなどの乳製品は世界中で人気です。今日はチーズ入りのサラダを作りました。



バーベキュー

ニュージーランドでは、週末や休日に家族や友人と集まり、バーベキューを楽しむ習慣があります。いつでもバーベキューができるよう、ほとんどの家庭ではバーベキューコンロを庭に置いているそうです。今日はニュージーランド産のホキを焼き、バーベキューソースをかけました。