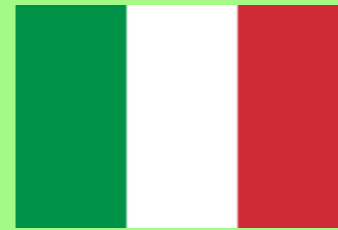


イタリア



アクアパッツァ

「アクア」とは水、「パッツァ」とは奇妙な、狂った、暴れるといった意味で、油に水が跳ねることからきています。魚介類をトマトとオリーブオイルなどとともに煮込みます。



チャンポッタ

ナポリの方言で「混ぜる」ことを意味しています。ラタトゥイユと似ていて、野菜のトマト煮込みのことを言います。



オニオンスープ

玉ねぎを主な素材とした西洋料理のスープの総称です。オニオングラタンスープと呼ばれるフランスが最も有名ですが、そのほかにもドイツ(ツグヴェルスープ)やイタリアの(スッパ・ディ・チポッレ・アル・フォルノ)があります。



バーチディダーマ

「貴婦人のキス」という意味のバーチディダーマ。ホロホロとした口溶けのクッキーにチョコレートを挟んだイタリア・ピエモンテ生まれの伝統菓子のレシピです。



きょうのきゅうしょく

✽昼食✽
パン
タラのアクアパッツァ
チャンポッタ
オニオンスープ
オレンジ

✽おやつ✽
バーチディダーマ

