

広尾にあるクロアチア共和国大使館とのコラボ給食

MEAT BALLS IN TOMATO SAUCE WITH MASHED POTATOES
&
CHICKEN RAGOUT SOUP

クロアチア大使館の皆さまが渋谷区の学校給食で「ぜひクロアチアの料理を！」食べてほしいとレシピを提供してくれました。



Republic of Croatia クロアチア共和国

クロアチア料理は、内陸部はハンガリーやオーストリアの影響を、アドリア海沿岸はイタリアの影響を受けた料理が多く見られます。また、その支配の歴史から、トルコや中東の影響も垣間見ることができます。肉料理あり、魚介類あり、様々な食材が、ハーブや塩、オリーブオイルなどで、素材の味を生かしてシンプルに味付けられたクロアチアの味は、日本人の味覚にも合うといわれています。

本日のメニュー

トマトソースのミートボールとマッシュポテト

クロアチア共和国はヨーロッパにある国で、肉料理も魚料理のどちらもよく食べられています。様々な食材がハーブや塩、オリーブオイル、香辛料等を使用したシンプルな味つけが好まれています。

今日のミートボールにもパセリやパプリカ、カレー粉を使用し、クロアチアの味に近づけました。マッシュポテトの黄色い色はターメリックの色です。トマトソースといっしょに食べてみてください。

チキン・ラグー・スープ

クロアチアには多くのスープ料理がありますが、今回は鶏肉を使ったスープです。細かく切った玉ねぎ、にんじん、さやいんげん、カリフラワーと、卵と小麦粉で作った生地を入れた家庭料理です。



クロアチア共和国大使館
大使夫人 ブラジェンカ・フラスティッチ
公邸料理人