

Welcome to our lunch room



らんちたいば 2007



Eating will become more interesting, if you know something about what you eat.

にんにくのいい匂い^{におい}が胃袋^{いぶくろ}を
刺激^{しげき}して、お腹^{なか}がグ〜っと
鳴り^なそうですね。

きょうはジャーマンポテト^{じゃーまんぽてと}。

学年^{がくねん}の畑^{はたけ}でも、じゃがいも^{じゃがいも}が収穫^{しゅうかく}され、

口^{くち}にした人^{ひと}も多い^{おお}ようですが、じゃがいものおいしい季節^{きせつ}な

ので、たくさん食^たべられる料理^{りょうり}にしました。

ジャーマンポテト^{じゃーまんぽてと}の「ジャーマン^{じゃーまん}」というのは、「ドイツ風^{どいつふう}」

という意味^{いみ}。日本^{にほん}の何倍^{なんばい}もじゃがいも^{じゃがいも}を食^たべる国^{くに}ならではの
料理^{りょうり}ですね。

じゃがいもは遠い^{とお}遠い^{とお}、南アメリカ^{みなみあめりか}のインカ族^{いんかぞく}によって

栽培^{さいばい}されたのが始^{はじ}まりです。日本^{にほん}に伝^{つた}えたのは、オランダ人^{おらんだじん}

で「ジャワ^{じゃわ}」からもってきたので、「ジャガタライモ^{じゃがたらいも}」と

呼^よばれたのが始^{はじ}まりです。

じゃがいもは意外^{いがい}にもビタミンC^{びたみんしー}が多い^{おお}のが特徴^{とくちょう}です。

果物^{くだもの}などのビタミンC^{びたみんしー}と違^{ちが}って、熱^{ねつ}を加^{くわ}えても壊^{こわ}れにくい^{こわ}の

で、風邪^{かぜ}ひきさんたちにはおすすすめですよ！

しょくぱん
ぎゅうにゅう
ジャーマンポテト
ミニトマト(アイコ...というしゅるいです)
はくさいスープ

の^{ひろき}弘樹^{ひろき}
さんの白菜^{はくさい}です