

カルボナーダはイタリアの ^{しょくぶんか}食文化の ^{えいきょう}影響をう

けた、アルゼンチンの ^{りょうり}料理です。トマトベースに、

さつまいもやかぼちゃなどの ^{やさい}野菜と ^{こめ}お米を ^{にこ}煮込ん

で、「オレガノ」という ^{こうしんりょう}香辛料を ^{くわ}加えた ^{えいようまんてん}栄養満点の

^{ぐだくさん}具沢山スープです。アルゼンチンでは ^{ぎゅうにく}牛肉を ^{おお}多く

^た食べるので、スープにも ^{ぎゅうにく}牛肉を ^{つか}使いますが、

^{きゅうしよく}給食では ^{ぶたにく}豚肉で ^{つく}作りました。





セサミビスキュイパン、カルボナーダ、^{くだもの かき}果物(柿)