給食の献立解説



目次

王 茛(ご飯・麺類)	P.2 ~ P.3
主 菜(肉・魚・大豆製品・卵)	P.4 ~ P.7
副 菜	P.8 ~ P.10
汁 物	P.11
デザート	P.12 ~ P.13

-

献立名	解説
こうやどうぶ きん 高野豆腐のそぼろ丼	高野豆腐をそぼろ状にした丼です。高野豆腐がまるで鶏そぼろのようにおいしく 食べられます。高野豆腐のほか、しらす干し、しいたけ、にんじんなどが丼の具 としてのっています。
ehuleでん 三色丼	炒り卵、ほうれん草、鶏そぼろの三色の具材を、ご飯の上に彩り良く盛り付けた 丼です。
^{だいず} 大豆ドライカレー	大豆の入ったドライカレーです。合いびき肉、玉ねぎ、にんじんが入っていま す。
ずし ちらし寿司	かんぴょう、にんじん、しいたけ、れんこんなどの具を混ぜ込んだ酢飯の上に、 錦糸卵とでんぶを散らしたご飯です。
なつやさい 夏野菜カレー	たくさんの夏野菜(なす、かぼちゃ、ピーマン、オクラ、トマトなど)が入った カレーです。
ななくきがゆふうぞうすい 七草粥風雑炊	春の七草は、せり・なずな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな(かぶ)・すずしろ(大根)です。この7種の野菜を入れた粥を七草粥と言い、邪気を払い、万病を防ぐとされています。 こども発達センターの給食では、七草の中からすずしろ(大根)を入れ、子どもたちにも食べやすいようににんじんとしいたけを加えた雑炊にして提供しています。
はぎ 萩ごはん	萩は秋の七草の一つで、9月頃に赤紫色の花を咲かせます。秋の十五夜にはススキ、お団子と一緒にお供えする習慣があります。 萩ごはんは、あずきと銀杏または枝豆をお米と一緒に炊いたもので、あずきを萩の花、銀杏や枝豆を葉にたとえています。 給食では、あずきと枝豆を使用しています。
ハヤシライス	日本発祥の西洋料理のひとつです。西洋料理のハッシュドビーフをごはんにかけたもの(ハッシュド・ウィズ・ライス)をハヤシライスと呼ぶようになったそうです。 本来は牛肉を使った料理ですが、給食では豚肉を使う事が多いです。
<i>3</i> ⁸	

主食(麺類)	
ころうどん	解説 総食では冷たいうどんという意味で使用しています。ころうどんの「ころ」は、濃いめにあわせた汁の香りが良いことから「香露(こうろ)」と呼ばれていたものが省略されたという説や、うどんの玉を1玉(ひとたま)ではなく「ひところ、ふたころ」と数えることがあり、その塊状の「ひところ」のうどんに冷たいだし汁をかけただけのものを「ころうどん」と呼ぶようになったという説などがあります。
ナポリタン	トマトケチャップで味付けした、日本発祥のパスタ料理です。 イタリアにはナポリタンというソースはあるが、ナポリタンというパスタ料理は 存在しないそうです。ナポリタンは「ナポリ風の」という意味で、トマトで有名 なイタリアのナポリ地方にちなんで、トマトケチャップを使用して味付けをしま す。
しっぽくうどん	江戸時代から長崎で食べられてきたコース料理の「卓袱(しっぽく)料理」が京都に伝わり、しっぽくうどんが生まれたと言われています。卓袱料理のようにいろいろ入ったという意味でこの名前がつけられたようです。 現在では、讃岐うどんで有名な香川県の郷土料理としても知られ、根菜類や油揚げ、豆腐などが入ったうどんをしっぽくうどんと呼びます。
たなばた 七夕そうめん	七夕にはそうめんを食べたりお供え物にしたりする習慣があります。その由来は、そうめんを天の川にみたてた説や、織物がとても上手だった織姫にちなんでその糸に似ているそうめんを食べるようになったという説などがあります。 給食では、そうめんの上に海老、錦糸卵、野菜を色とりどりに飾って提供します。
_{み そ に こ} 味噌煮込みうどん	愛知県の郷土料理のひとつで、かつお節の効いた出汁に豆味噌(八丁味噌など) 仕立ての濃い目の味を特徴としています。また、うどんは塩を入れず小麦粉と水 だけで作られた麺を使用するため、もちもち感が少なくコシの強い麺になりま す。 給食では調理工程の都合により、煮込まずに茹でうどんに味噌味の汁をかけた形 で提供します。

1

-3

1

-3

主菜(肉)

	献立名	解説
	^{ぐだくさん} 具沢山ハンバーグ	玉ねぎ、ブロッコリー、コーン、にんじんが入った、野菜いっぱいのハンバーグ です。
	す どり 酢鶏	中華料理の「酢豚」の豚肉を鶏肉に代えた給食メニューです。
	タンドリーチキン	タンドリーとは、インドのつぼ型の焼き釜「タンドール」で焼いた料理のことを言います。そのタンドールで、香辛料とヨーグルトに浸けた鶏肉を焼いたのが、タンドリーチキンです。 給食ではオーブンで焼いているので、タンドリー風というのが正しいかもしれませんね。
	チンジャオロースー	漢字で「青椒肉絲」と書きます。「青椒」は青ピーマン、「肉絲」は肉の細切りを表していて、合わせて「青ピーマンと細切り肉の炒め物」という意味になります。 日本のチンジャオロースーはタケノコの千切りが入ることも多く、給食にも入れていますが、本場中国ではタケノコは入らないそうです。
4	とりにく 鶏肉のあけぼの焼き	鶏肉をケチャップだれに漬けて焼く料理です。 あけぼのとは、夜が明け始め、朝日によって空がほのかに明るんでくる状態のこ とをいいます。焼きあがった鶏肉の色を「あけぼの」の色に見立てています。
	とりにく 鶏肉のケチャップ揚げ	鶏の唐揚げをケチャップ、ウスターソース、三温糖などを混ぜたソースで和えた 料理です。
	とりにく たったぁ 鶏肉の竜田揚げ	紅葉の名所である奈良県の「竜田川」が名前の由来です。竜田揚げの赤褐色に揚がり、所々に片栗粉の白い部分がある様子を、竜田川の白い波に浮かぶ紅葉に見立てたといわれています。
	^{はっぽうさい} 八宝菜	八宝菜は、肉、野菜、魚介などのさまざまな材料を使った中華風の旨煮に、片栗粉でとろみをつけたものです。八宝菜の「八」は「8種の」という意味ではなく「たくさんの」という意味があります。

献立名	解 説
ぶたにく や 豚肉のくわ焼き ぶたにく み そ 豚肉の味噌くわ焼き	くわ焼きの「くわ」は農機具の「鍬」です。昔の人が農作業の合間に野鳥をとり、鍬の上に乗せて焼いたことからこう呼ばれるようになりました。 給食は鶏肉ではなく豚肉で作っており、しょうゆ味と味噌味のバリエーションがあります。
ぶたにく 豚肉のBBQソース	BBQ(バーベキュー)ソースはBBQの時に肉の味付けに使われるソースで、ソースやケチャップ、果汁類、にんにくなど、さまざまな材料を混ぜ合わせて作ります。アメリカでは独自のソースを手作りする家庭も多いようです。 給食のBBQソースはしょうゆベースにすりおろしりんごとレモン汁、酢などを混ぜ合わせています。
ブレゼー	「ブレゼー」とはフランス語で「蒸焼き」のことで、鶏肉を蒸焼きにしトマト ソースで煮込んだ料理です。
ホイコーロー	中国の四川料理の1つで「回鍋肉」と書きます。「回鍋」には、一度調理した食材を再び鍋に入れて調理するという意味があります。本場の回鍋肉は、豚肉のかたまりを一度下茹でしてからスライスし、鍋に入れて調理することから、こう呼ばれるようになったようです。
ポトフ	ポトフはフランスの家庭料理のひとつで「火にかけた鍋」という意味があります。肉やウインナーと大きめに切った野菜を長時間かけてじっくり煮込んだ料理です。
^{まつかぜ や} 松風焼き	片面にケシやゴマを散らして焼いた料理です。 「松風」は松林に打ちつける風のことで、昔「松風の吹く浦さびしい」という言葉から、表はケシやゴマを散らして華やかだが、裏には何も付けないことから「裏はさびしい」と洒落て名付けられたようです。
ミートローフ	アメリカの家庭料理のひとつで「ローフ」とはパンの焼き型をさします。 ハンバーグのタネをローフ型で焼いたものをミートローフといい、型から出して 切り分け、ソースをかけていただきます。 給食ではローフ型を使っていないので、形は異なります。
みそかつ	愛知県の郷土料理です。 終戦後、飲み屋のカウンターで、あるお客さんが食べていた串カツを「どて鍋」 のみそに浸して食べたらおいしく、この食べ方が広がったという説もあります。

*

1

*

1

*

-

-

-

1

主菜(魚) 李 一 一 一 一 一

*

-3

-

1

-

*

1

献立名	解 説
名の 約清焼キ	粕漬けとは、酒粕を調味した床に食材を漬けたものです。加熱することでアルコール成分は抜けるため、子どもたちでも安心して食べることができます。
カジナの工品初ラ	角切りにしたカジキとさつまいも、大豆を油で揚げ、茹でたにんじん、グリン ピースと一緒にケチャップ味のタレで和えた料理です。
さかな かばやきふう 魚の蒲焼風	莆焼はウナギやアナゴなどの魚を開き、タレに付けて焼き上げたものです。 この給食メニューは、魚に小麦粉と片栗粉をまぶして火を通し、蒲焼風のタレる かけたものです。
まかな 魚のさらさ蒸し	漢字で「更紗(さらさ)」と書きます。更紗はインド起源の木綿地の文様染め 品のことをいいます。盛り付けられた色とりどりの食材が、更紗の文様に似ていることから名づけられました。 給食では、魚の上ににんじん、三つ葉、きのこなどを具材としてのせて蒸します。
4のフリラ	マリネとは、酢やレモン汁などを使った漬け汁に浸す料理法のことです。材料に 味や香りをしみこませ、日持ちをよくさせる効果があります。
4の悪方焼き	魚を「西京味噌」に漬けて焼いたものを、西京焼きといいます。西京味噌は、芸に京都で作られる、米こうじを多く使った甘味のある白味噌です。
ピカタ	魚や肉の薄切りに、小麦粉と溶き卵をつけて焼いた料理をピカタといいます。 「ピカタ」はイタリア語で「槍で一突き」という意味があります。魚や肉が薄いので、フォークで刺して簡単に裏返すことができることから、このような名前かつきました。

*

- 08

主菜 (大豆製品·卵)

献立名	解説
a どうふ 揚げ豆腐	片栗粉をつけて揚げた豆腐に、あんをかけたメニューです。 あんには春雨と野菜やきのこが入っていて、食べ応えがあります。
^{えだまめ} 枝豆とツナのキッシ ュ	キッシュとは卵と生クリームを使ったフランスのロレーヌ地方の郷土料理です。 本来は、パイ生地やタルト生地にタネを流しこんでオーブンで焼き上げる料理です。 す。 給食では紙のキッシュ皿に枝豆とツナ、じゃが芋の入った卵液を流し入れて調理 します。
^{ぇ ʊ} 海老しんじよ	しんじょは漢字で「真薯」と書きます。 「薯」の文字は、山芋をつなぎに使った主に魚の練りものに使われる名前です。 しんじょに海老を練り合わせてあるので、海老しんじょと呼びます。
ぇ び こうやどうふ うまに 海老と高野豆腐の旨煮	高野豆腐は豆腐を凍結乾燥させて作る、栄養価の高い食品です。 最初は冬期に豆腐を屋外に放置してしまったことから偶然に製法が発見されたといわれています。高野山で作り始めたことから、「高野豆腐」と名付けられました。地域によっては「凍み豆腐(しみどうふ)」「凍り豆腐(こおりどうふ)」ともいいます。 給食の海老と高野豆腐の旨煮には、海老と高野豆腐のほか鶏肉、ちくわ、野菜などが入っています。
_{この や ふうたまごや} お好み焼き風卵焼き	豚肉、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ピーマンなどを入れた卵焼きです。生地にすりおろした長芋を入れているので、ふんわりとした食感になります。ソース、マヨネーズ、かつお節、青のりをかけ、お好み焼き風に仕上げています。
^{か たまごや} 変わり卵焼き	じゃが芋、玉ねぎ、鶏ひき肉の入った、ちょっと変わった夕ネの卵焼きです。 じゃが芋のおかげでほくほくした食感になります。
ぎせい <u>豆腐</u>	精進料理の一つで、ゆでて潰した豆腐に卵や野菜などを加えて味付けし、焼いたり蒸したりしたものです。崩した豆腐を元の形にまねて作るところから、擬製豆腐という名が付いたようです。
スパニッシュオムレツ	スペイン風のオムレツです。中にじゃが芋、トマト、ウインナーなどが入っています。
^{ちぐさや} 千草焼き	千草とは「いろいろな種類の」という意味で「千種」とも書きます。 給食では、にんじん、ほうれん草、しいたけなどの野菜とひき肉を卵でとじて焼 いてあります。
チリコンカン	メキシコやアメリカ南部のチリパウダーを効かせた豆料理です。 障がい者総合支援センターの給食ではチリパウダーを使用しますが、こども発達 センターの給食ではこども向けにパプリカ粉を使用しています。 大豆のほかに合いびき肉、じゃが芋、玉ねぎ、とうもろこしが入っています。
とうふ まさご あ 豆腐の真砂揚げ	真砂(まさご)とは細かい砂のことで、数の多いたとえです。豆腐に色々な野菜 と肉を混ぜて揚げたがんもどき風の料理です。
1	

副菜 😭 🧧 😁 🖜

-

-

	副菜会献立名	解説	
	ちくぜんに 筑前煮	鶏肉とにんじんやごぼうなどの根菜類を一緒に炒め煮にした料理です。 筑前地方(現在の福岡県北部・西部)の料理で、一般の煮物と違い、煮る前に油 で炒めることから「筑前地方独特の煮物」という意味でこう呼ばれるようになり ました。「筑前煮」は筑前以外の地域での呼び方で、筑前やその周辺地域では 「がめ煮」と呼ばれています。	
	いそか あ 磯香和え	 刻みのりで野菜などを和えたものです。のりの香りが食欲をそそります。 	
	いなか に 田舎煮	材料の下煮などをせず、直接煮て素朴な味わいに仕上げた煮物を「田舎煮」といいます。 給食の田舎煮には、にんじん、ごぼう、こんにゃく、しいたけなどが入っています。	
	炒りおから	おからは大豆から豆乳をしぼったあとに出る、しぼりかすのことです。 関東では「卯の花(うのはな)」、関西では「雪花菜(きらず)」と言い換える こともあります。 おからの栄養価はとても高く、食物繊維やカルシウム、たんぱく質、カリウムが 多く含まれています。また、安価で低カロリーなことも魅力です。 給食の炒りおからは、おからとにんじん、ちくわ、しいたけなどを一緒に炒め煮 にしたものです。	
	かぼちゃ 南瓜のいとこ煮	小豆と南瓜の煮物です。 小豆と南瓜や里芋、大根、ごぼうなどとを煮る「いとこ煮」は、かたいものから 順に煮ていく料理で、追い追い煮るの意味から「追い追い」と「甥々(おいお い)」とをかけた洒落で「いとこ煮」と呼ばれるようになったようです。	
	きりぼしだいこん 切干大根のサラダ	しょうゆで煮た切干大根と茹でたほうれん草を、すりごまとマヨネーズ等で和え たサラダです。	
	グリーンサラダ	緑色の野菜(アスパラ、いんげん、きゅうりなど)とサイコロチーズをドレッシングで和えたサラダです。	
**	コールスローサラダ	英語の「コールスロー(coleslaw)」という名は、オランダ語の「コールスラ (koolsla)」が語源といわれています。koolはキャベツ、slaはサラダを表し、 キャベツのサラダという意味があります。	

-

-

-

献立名	解。説
こまちあ 小町和え	切り胡麻やおからをまぶした料理に名づけられます。同じ料理でも、関西では浅 茅和え(あさじあえ)と呼ばれていることもあります。 給食では、すりごまを使用しています。
ごもくきんびら 五目金平	せん切りにした野菜を砂糖、しょうゆで甘辛く炒めたものを「金平」といいます。金平という名は、金太郎(坂田金時)の子、「金平(きんぴら)」から付けられたようです。江戸時代、ごぼうは精のつく食べ物と考えられており、強力の伝説で知られていた「金平」の名にちなんでいます。
コロコロサラダ	コロコロとサイコロ状に切った野菜をマヨネーズで和えたサラダです。じゃがい も、にんじん、コーン、グリーンピース、ハムが入っています。
サラダで元気	「サラダでげんき」という絵本があり、主人公の女の子が病気のお母さんに「元気になってほしい」と願いを込めて作るサラダがもとになっています。塩昆布とかつおぶしの旨味がおいしく、ハムやコーンが入った見た目も色とりどりのサラダです。
ジャーマンサラダ	ジャーマンとは「ドイツの」という意味です。 じゃがいも、ウインナー、きゅうり、にんじんをマヨネーズで和えてあります。
じやがいもの三杯酢	三杯酢とは、酢、しょうゆ、砂糖またはみりんを同量ずつ混ぜ合わせた調味料のことです。昔は枡(ます)を使い、1杯ずつ混ぜていたことから、三杯酢と呼ばれます。やさしい甘味で酢の味がまろやかになります。この三杯酢でじゃがいも、きゅうり、八ムを和えた料理です。
たがいも長芋のツナマヨネーズ	長芋、いんげん、玉ねぎをツナマヨネーズで和えたおかずです。長芋のホクホク 感とツナマヨネーズが合い、子どもたちにも人気です。
はなやさい 花野菜のミモザサラダ	ブロッコリーとカリフラワーの上に、細かく刻んだゆで卵を飾ったサラダです。 「ミモザ」は春に黄色い花が咲く植物で、卵の黄身をミモザの花に見立てていま

-

-

-

1

3

-

献立名	解説
バンサンスー	漢字で拌三絲と書き、拌は「混ぜる」、三は「三種類の」、絲は「千切り」という意味の中国の家庭料理です。 給食では「春雨、きゅうり、カニカマの和え物」と「春雨、きゅうり、八ムの和え物」との2パターンがあります。
バンバンジー	漢字で棒棒鶏と書きます。焼いたり蒸したりした鶏肉を棒で叩いて柔らかくした ことからこの名が付きました。
ひじきのサラダ	しょうゆと砂糖で煮ておいたひじきに、きゅうり、ちくわ、にんじんを混ぜ、マ ヨネーズとすりごまで和えたサラダです。ひじきとマヨネーズは意外と合います よ!
ふろふき大根	大根をやわらかく茹で、味噌などを付けて食べる料理です。名前の由来は諸説ありますが、その昔、漆器の貯蔵室である「風呂」に湿気を与えるために湯を吹き込んでいました。その湯がもったいないと、大根を茹でて食べたことから「風呂吹き大根」と呼ばれたそうです。
しらあ 白和え	豆腐と白ごまを混ぜた和え衣で、野菜などを和えた料理を「白和え」といいます。
ほうれん草のナムル	韓国料理のひとつで、ビビンバの具としても使われます。もやしやほうれん草などの野菜を調味料とゴマ油で和えた料理です。
ポパイサラダ	ほうれん草とにんじんをツナマヨネーズで和えたサラダです。
^{もり} 森のサラダ	きのことツナ、スパゲッティをマヨネーズとうす口しょうゆで味付けしたサラダ です。
_{ましのに} 吉野煮	吉野煮はくず粉を使った煮物で、つやがありトロッとした仕上がりになります。 くずは奈良県吉野山の「吉野くず」が有名なことから、くず粉を使った煮物を 「吉野煮」と呼ぶようになりました。給食では、くず粉の代わりに片栗粉を使用 します。

1

-

-

1

1

4	献立名	·····································
	かみなりじる 雷汁	具の豆腐を炒める時の「バリバリッ」という音が雷の音に似ていることから「雷 汁」と名付けられました。
	けんちん汁	根菜や豆腐を炒めてだし汁で煮込み、最後にしょうゆで味をととのえたすまし汁です。地域や家庭によって、味噌仕立ての場合もあります。 建長寺の修行僧が作っていたため「建長汁」がなまって「けんちん汁」になった といわれる説があります。
4	ジュリアンスープ	「ジュリアン」とはフランス語で女性の髪のように細いという意味です。 材料をすべて千切りにしたスープです。
TV.	スーミータン	かにかまと卵の入った中華風コーンスープです。
	とうがんじる 冬瓜汁	冬瓜は「冬の瓜」と書きますが、7~8月に収穫される夏の野菜です。 丸のまま冷暗所に保管しておけば、他の瓜類がなくなる冬まで保存できることが 名前の由来となっています。 給食では、卵の入った冬瓜汁と鶏肉の入った冬瓜汁の2種類があります。
	のっぺい汁	油揚げ、さといも、にんじん、しいたけなどを材料にして、しょうゆですまし汁 に仕立て、片栗粉でトロミをつけた汁です。
2	ふわふわスープ	白くてふわふわした白はんぺんと、みつばの入ったスープです。
	ポタージュスープ	日本ではとろみがついたスープ、特に野菜や芋などをペースト状にして使用したものを「ポタージュ」と呼びます。 本来、フランス語で「ポタージュ」とは、スープ全般のことを指す言葉で、とろみがついたものを「ポタージュ・リエ」、澄んだものを「ポタージュ・クレール」と呼びます。
	ミネストローネ	主にトマトを使ったイタリアの野菜スープで「具だくさんのスープ」という意味があります。どんな野菜とも相性が良く、イタリアでは日本の味噌汁のような感覚で愛されています。パスタや米を入れることもあります。
4	ロシアスープ	ロシアでは赤い色をしたスープが親しまれています。その代表が世界三大スープ のひとつ「ボルシチ」です。ボルシチはテーブルビートという野菜を使っている ので赤い色になりますが、トマトなどを代用して作るオレンジ色のスープを「ボルシチ風」または「ロシア風スープ」と呼ぶことがあります。
1	わかたけじる 若 竹汁	「若」はわかめ、「竹」はタケノコを表しています。 春を感じさせる季節の献立です。
T. C.	ワンタンスープ	中国料理の点心の一つで、小麦粉で作った四角形の薄皮で豚ひき肉を包んだものをワンタンといいます。ワンタンは漢字では「雲呑」と書きます。「雲のように薄い」という意味があり、最も皮が薄い点心です。

1

1

1

1

デザート 献立名	解 説
いちごカルピスヨーグルト	プレーンヨーグルトにカルピス、レモン汁、スキムミルクを加えて混ぜたものを、いちごの上にかけたデザートです。
チーズ入りおからケーキ	生地におからを練りこみ、サイコロチーズを混ぜて焼いたカップケーキです。
おにまんじゅう 鬼饅頭	薄力粉と砂糖を混ぜ合わせた生地に、角切りのさつま芋を加えて蒸したもので、 東海地方の郷土菓子です。表面にもゴツゴツとさつま芋が見える様子が、鬼やそ の金棒を連想させることから、この名称が付いたそうです。 給食の鬼饅頭にはホットケーキミックス粉を使っています。
<ろまめ む 黒豆蒸しパン	おせち料理の黒豆を使った蒸しパンです。 おせち料理の黒豆は「まめに(勤勉に)働き、まめに(健康に)暮らせる」こと を願って食べるものです。
スイートパンプキン	かぼちゃと砂糖、バターを混ぜた生地に卵をぬり、オーブンで焼いたデザートです。
^{てづく} 手作りういろう	ういろうは漢字で「外郎」と書きます。 蒸し菓子の1つで神奈川県小田原市が発祥地と言われ、薬を製造していた外郎家の来客用菓子がそのまま菓子名の「ういろう」につながったといわれています。 ういろうは名古屋名物というイメージが強いですが、発祥の小田原市のほかに、 山口市、伊勢市、岐阜市、京都府、神戸市、宮崎市でも名物とされています。

A. .

A A

-3

-

献立名	解説
パンナコッタ	イタリア発祥の洋菓子で、パンナは「生クリーム」、コッタは「煮た」という意味があります。生クリームを火にかけ、ゼラチンを溶かした後、冷やし固めて作ります。日本では1994年頃ブームになったデザートです。
ブラウニー	「茶色の」という意味で、チョコレート生地にナッツやシナモンを加えて焼き、 四角く切り分けたケーキをブラウニーといいます。また、スコットランドや北部 イングランドでは、民家に住み着いて家人のいない間に家のお手伝いをしてくれ る妖精(茶色い服を着ている)のことも「ブラウニー」と言うそうです。
マーラカオ	漢字では「馬拉糕」と表し、中国語でマーラ(馬拉)は「マレーシア」、カオは「蒸し菓子」という意味です。そのことから、もともとは南の方から伝わったお菓子ではないかと言われています。 黒砂糖や醤油が入っている中国風の蒸しパンです。
マドレーヌ	「マドレーヌ」にはマドンナと同じく「聖母」の意味があります。フランスでは最もポピュラーな家庭のお菓子で、貝殻型で焼かれることが多いです。起源は、諸説あるようですが、ロレーヌ地方のコメルシーという町の「マドレーヌ」という名前のメイドさんが作ったとも言われています。
わらびもち	わらびもちは半透明で見た目にも涼しげな、夏を代表する和菓子です。わらびもちに使用される本わらび粉は、和菓子の材料の中でも最も高価なものの一つです。現在は、サツマイモやタピオカから取れるデンプンや、くず粉などを用いてわらびもちとされているものがほとんどです。
カッテージチーズ 和 え	缶詰の果物とレーズンをカッテージチーズで和えたデザートです。

-

*