

世界の料理



ピロシキ

材料（1人分）

パン生地	50g	
豚ひき肉	6g	
牛ひき肉	6g	
キャベツ	5g	
たまねぎ	12g	
サラダ油	0.6g	
ウスター		} A
ソース	2g	
コンソメ	2g	
赤ワイン	0.4g	
緑豆春雨	0.5g	



作り方

- ①キャベツは粗みじん、たまねぎはみじん切りにする。緑豆春雨は水でさっと洗う。
- ②サラダ油で肉と野菜を炒めて、Aで味付けしたら緑豆春雨を入れる。
- ③②の粗熱をとり、パン生地で包み、180℃で約20分焼く。

ロシア連邦の料理

2020東京オリンピック・パラリンピックの開催決定に因んで、各国の料理を給食で提供しました。中でも人気が高かったのがロシアの代表的な料理ピロシキです。ロシアでは、朝食や夜食、間食として食べたり、バルシチと一緒に食べたりするそうです。

レシピの考案：佐倉市立根郷小学校