

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

2g

ソース

コンソメ 2g

赤ワイン 0.4g

緑豆春雨 0.5g

A



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