

2026年7月18日に和らぎ苑の

『夏まつい』が行われました！

【 本日のメニュー ～W 杯出場国より 世界の料理編～ 】

- ☆海鮮パエリア（スペイン）
- ☆アトゥンアラバスカ（カーボベルテ）
- ☆フロッコリーのピッチでキックオフ！W 杯ポテトサラダ（ヨーロッパ発祥）
- ☆大豆ミートとひき肉のキーマカレー（ブラジル）
- ☆3色ソースのアイス・ムース



夏祭りの献立は、

この夏話題の『サッカーワールドカップ』出場国の
お料理に挑戦してみました！

スペインの代表的な料理『パエリア』を主食にして、大豆生産量（収穫量）

世界一のブラジルをヒントに、大豆ミートを使用した『キーマカレー』

そして今回のワールドカップで初出場を果たし、大きな注目を集めた

北西アフリカの島国の『カーボベルテ』の

料理『アトゥンアラバスカ』（まぐろステーキのトマトソースがけ）を提供しました。

さらに、フロッコリーを芝生に見立てた

ピッチとサッカーボールを表現したポテトサラダ。

デザートには夏祭りのテーマが『花火』ということで、

3色の果物ソースを花火に見立てて飾りました。



ご家族様からも、色とりどりで見た目がきれいね。とのお声もいただきました(*^-^*)



フロムキッチン BLOG