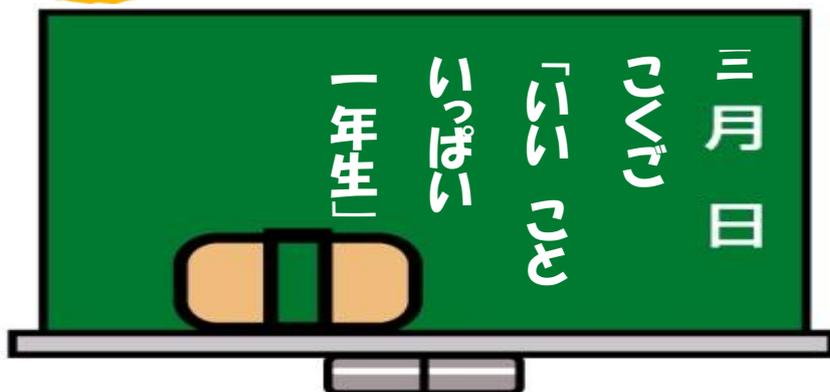
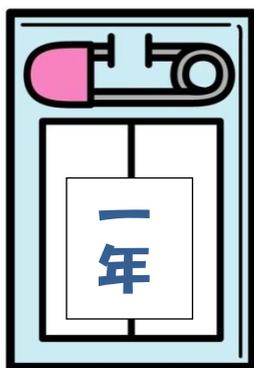


教科書の中から…

いただきます

3月



きゅうしょくとう  
ばんで、はじめて、  
スープをよそいまし  
た。  
さとうさんが、  
「かきまぜながら、  
よそうんだよ。」  
と、おしえてくれま  
した。

## スープ

関連献立 食パン 牛乳 と肉のマスタード焼き ヌイヨソテー 野菜スープ チョコクリーム

スープは、肉や野菜を煮こんだ水分の多い料理のことをいいます。

昔、パンを焼く「かま」が家ごとにありませんでした。パンは村にある「共同の焼きがま」で、毎日焼くのではなく、まとめて焼いていました。また、今のようないろいろの粉がなかったので、黒く固いパンでした。固くて食べるのが、たいへんだったのでパンにスープの煮汁やワインをかけ、ふやかして「おかゆ」のようにして食べていました。この「おかゆ」のようなものをスープとっていました。

今では、パンとスープとは別の料理になりました。

教科書には載っていない…

身近な食品の話

3月



平成26年3月 日( )

献立 食パン 牛乳 とり肉のマスタード焼き ヌイユソテー 野菜スープ チョコクリーム

## スープ

### スープをあらわすことば

スープ フランス語 (soupe)  
英 語 (soup)  
ズッペ ドイツ語 (Suppe)  
ツッパ イタリア語 (zuppa)  
ソパ スペイン語・ポルトガル語 (Sopa)  
タン 中国語 (湯)・韓国語

### スープは食べる

「スープの誕生」のところで説明したように、スープは「おかゆ」のような料理でした。そのため、英語・ドイツ語・フランス語ではスープは「飲む」ではなく「食べる」といいます。

### みそ汁はスープ

日本ではスープに近い料理は「みそ汁」よりは「そうすい」ですが、英語で「みそ汁」は「みそスープ Miso soup」といいます。

### スープの誕生

昔、パンを主食とする地域では、食事のたびにパンを焼くことはなく、共同の焼き釜でまとめて焼いていました。また、良質の小麦粉もなかったため、パンは黒く固い物でした。そのパンをおいしく食べやすくするために、肉や野菜を煮込んだ鍋物の汁をパンにかけ、ふやかして食べていました。この「かゆ」のような料理をスープと呼んでいました。

### 世界のスープ

ブイヤベース・・・フランス  
クラムチャウダー・・・アメリカ  
ミネストローネ・・・イタリア  
ガスパチョ・・・スペイン  
ボルシチ・・・ロシア  
フェジョアード・・・ブラジル  
サムゲタン・・・韓国  
サンラータン・・・中国  
トムヤンクン・・・ベトナム

