



ラグビーワールドカップ

(熊谷ラグビー場開催試合国の料理)



ジョージア

東にアジア、西にヨーロッパ、南に中東、北にロシアという位置にあり、様々な地方の特性を含んだ料理が多い。



ソコ

ジョージアはチーズの生産が豊富で、西部サメグレ地方の“スルグニ”というチーズを“きのこのソテー”にのせて、オーブンで焼いた料理を「ソコ」と呼びます。北海道シュレッドチーズを使って作りました！



アルゼンチン

南アメリカ大陸南東部にあり、世界的にも1、2を争う牛肉消費国です。甘いお菓子も愛されています。マテ茶も有名！



ロクロ

北西部サルタ地方の料理
つぶした白とうもろこしを長時間煮込み、肉や野菜を入れたものです。
白インゲン豆やかぼちゃ・さつまいもを使用し、塩、胡椒、バジルペースト、パプリカパウダー、クミンで味付けました。



アメリカ

世界各国からの移民と先住民の食文化が融合して、新たな郷土料理となりました。(パエリアをアレンジしたジャンバラヤ等)



チリコン
カン

家庭でよく作られている煮込みスープです。具材はキドニーという名前の豆、挽肉、玉ねぎ、パプリカ等好みで選びます。チリパウダー等のスパイスを使っているため香りもよく食欲をそそる一品です。



ラグビーワールドカップ(熊谷ラグビー場開催試合国の料理)

① ロクロ : とうもろこしと豆のシチュー (アルゼンチン料理)

材料 1 人分 単位 (g)	
※冷凍カーネルコーン	30
※手亡豆 (インゲン豆) ドライパック	30
豚肉 (一口大)	30
※県産ポーク入りフランクフルトソーセージ (1 cm 輪切り)	15
※冷凍かぼちゃ (角切り)	25
※冷凍さつまいも (1 cm ダイスカット)	20
たまねぎ	20
にんじん	10
パプリカパウダー	0.4
※国産バジルペースト	0.7
クミン	0.1
食塩	1.5
こしょう	少々
ローリエ	少々
*当日はチキンブイオンを加えました。	
水	120
※キャノーラ油	1

※印は本会取り扱い食材です。

作り方

- ① たまねぎ・にんじんは、一口大に切る。
- ② 豚肉・ソーセージ・野菜を炒め、水を加え煮込む。
- ③ コーン・インゲン豆を加える。
- ④ 弱火でコトコト煮こみ、**①**の調味料を加える。
- ⑤ 具がやわらかく煮えたら味を調べ、仕上げる。



ロクロ アルゼンチン北西部

サルタ地方の代表的な料理。

つぶした白とうもろこしを長時間煮込み、肉やチョリソー・豆や野菜を入れたものです。

白インゲン豆や南瓜・さつまいもを使用し、塩、胡椒、バジルペースト、パプリカパウダーで味付けました。

献立例

クロワッサン 牛乳
 ロクロ (とうもろこしと豆のシチュー)
 パステル デ パパ
 (挽肉とポテトのオーブン焼き)

②ソコ：きのこソテーのオーブン焼き（ジョージア料理）

材料 1 人分 単位 (g)

※冷凍荒くだきポテト	50	食塩	0.4
※冷凍エリンギ	15	こしょう	0.01
※冷凍しめじ	15	白ワイン	1.5
※国産マッシュルーム（レトルト）	10	パセリ（みじん切り）	0.3
たまねぎ	20	※北海道シュレッドチーズ	15
※ベーコン（短冊切り）	5		
※キャノーラ油	1	グラタンカップ舟形	1個

※印は本会取り扱い食材です。

作り方

- ① たまねぎは、薄くスライスする。
- ② 荒くだきポテトを茹でておく。
- ③ ベーコン・たまねぎを炒め、きのこを加える。
- ④ ③に②を加え、塩・こしょう・ワインで味を調える。
- ⑤ グラタンカップに④を入れ、チーズ・パセリをのせる。
- ⑥ スチームコンベクションのコンビモード180℃で8～10分加熱する。



ソコ ジョージアでは、チーズの生産が盛んで様々なチーズ料理を楽しむことができます。「ソコ」はきのこのソテーに西部地区メグレのチーズ“スルグニ”をのせてオーブンで焼いた料理です。“スルグニ”は手に入りにくいので北海道シュレッドチーズで作りました。

献立例

※バターリングパン 牛乳
クシュメルリ（鶏肉の煮込み ガーリック風味）
ソコ（きのこソテーのオーブン焼き）
ハルチョー（トマトと米のスープ）

※印は本会取り扱い食材です。

③ チリコンカン：金時豆のシチュー（アメリカ料理）

材料 1 人分 単位 (g)

※金時豆ドライパック	30	※トマトケチャップ	10
豚ひき肉	30	① ※中濃ソース	3
たまねぎ	40	※チリミックス	2
にんにく	0.3	食塩	0.4
しょうが	0.6	※チキンブイヨン	15
※国産冷凍トマトカット	20	水	100
※冷凍カーネルコーン	10	※こめ油	1
※冷凍埼玉県産人参ピューレ	20	パセリ	0.3

作り方



※印は本会取り扱い食材です。

- ① たまねぎは荒みじん切り、にんにく・しょうが・パセリはみじん切りにする。
- ② 油を熱し、にんにく・しょうがを香りが出るまで炒め、ひき肉を加え加熱後、たまねぎを入れ透き通るまで炒める。
- ③ 水・チキンブイヨンを加え、弱火でコトコト煮る。金時豆・トマト・コーン・人参ピューレを加えさらに煮込む。
- ④ 具がやわらかく煮えたら、①の調味料を加える。
- ⑤ パセリを入れ、仕上げる。

チリコンカン アメリカ南部の家庭で作られている煮込スープです。具材は、キドニーという名前の豆、ひき肉や玉ねぎ、パプリカ等を好みで選びます。クミン等のスパイスを使っているため、香りもよく食欲をそそる一品です。

献立例

※埼玉県産米粉入りナン 牛乳
チリコンカン（金時豆のシチュー）
 マスタードポテト
 ※MBP チーズキッス

※印は本会取り扱い食材です。