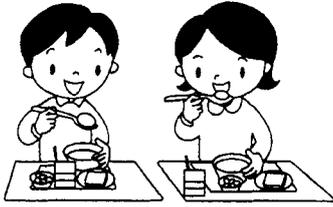




給食に登場した世界の料理を振り返ってみましょう!

今年度の給食の献立テーマは、伝統的な日本食を取り入れる(魚、野菜中心)～世界の料理も取り入れる～でした。この1年間さまざまな国の料理が給食に登場しました。給食での世界の料理を振り返ってみましょう。



5月

ブルコギ(韓国)

日本のすき焼きによく似た味で、韓国料理にはあまり辛い焼肉です。日本では「韓国風すき焼き」ともいわれています。

6月

ミートペンネ(イタリア)

スパゲティの仲間であるペンネのようにとがっている形からペンネという名前がつけられました。

7月

牛肉のフォー(ベトナム)

フォーは米から作られた平たい麺のことです。給食では平たいビーフンを使用しました。

8・9月

ラタトゥーユ(フランス)

フランスの南部、プロヴァンス地方の料理で、旬の夏野菜をしっかりと煮込んで赤ワインで仕上げます。

10月

トック(韓国・朝鮮)

トックは韓国・朝鮮のおもちのことです。原料はうるち米で、粘りが少なくあっさりしています。

11月

バエリア(スペイン)

バレンシア地方の郷土料理で、魚介がたっぷりなボリューム満点です。

12月

ボルシチ(ロシア)

ウクライナの伝統的な料理で、ビーツ(紅大根)を使った鮮やかな深紅色をした煮込みスープを給食用にトマトの水煮を入れてアレンジしました。

1月

酢豚(中国)

豚肉の唐揚げに野菜たっぷりの甘酢あんをからめた料理で、中国語では古老肉(グウラオロウ)などと呼ばれています。

2月

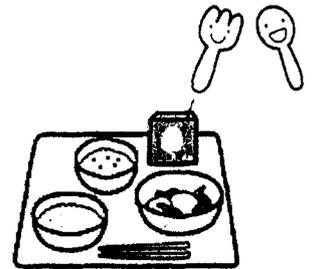
チリコンカーン(アメリカ)

名前の由来は、チリはチリソース、コーンは豆、カーンは肉の事からきています。よく煮込むとおいしいです。

3月

ミネストローネスープ(イタリア)

ミネストローネは、イタリア語で「ごちゃ混ぜ」という意味です。トマトを使ったイタリアの野菜スープです。



給食の献立テーマ 伝統的な日本食を取り入れる(魚、野菜中心)～世界の料理も取り入れる～

行事食

3日(火)
ひな祭り

郷土食

6日(金)
きぬがさ井
(京都府)

食育の日の献立

20日(金)
玄米ごはん
いりどり煮
おひたし
のりの佃煮
牛乳

19日(木)ミネストローネスープ(イタリア)

材料 分量4人分

ベーコン	90g
シェルマカロニ	30g
じゃがいも	60g
キャベツ	90g
たまねぎ	180g
にんじん	60g
セロリ	20g
トマト缶詰	120g
にんにく	少々
いため油	小さじ2
しお	小さじ2/3
こしょう	少々
トマトケチャップ	大さじ2
白ワイン	大さじ1
チキンブイヨン	小さじ2
水	540cc

作り方

- 材料を切る。
ベーコン・・・1センチ巾
じゃがいも・・・1センチ、いちよう切り
キャベツ・・・2センチ巾、たんざく切り
たまねぎ・・・縦横1/2、5ミリ巾
にんじん・・・せん切り
セロリ・・・5ミリ巾、輪切り
にんにく・・・みじん切り
- マカロニは、入れる時間に合わせて茹でる。
- なべに油を入れ、にんにくを炒めベーコン、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、セロリ、トマト缶を入れ、しお、こしょうする。
- 材料に火が通ったら、水、チキンブイヨン、ケチャップ、白ワインを入れ調味し、キャベツを入れて煮込む。
- マカロニを入れてしっかりと煮込み仕上げる。

具がたっぷり入って
いておいしいよ!

