



給食だより

岸和田市学校給食センター
平成29年度 1月

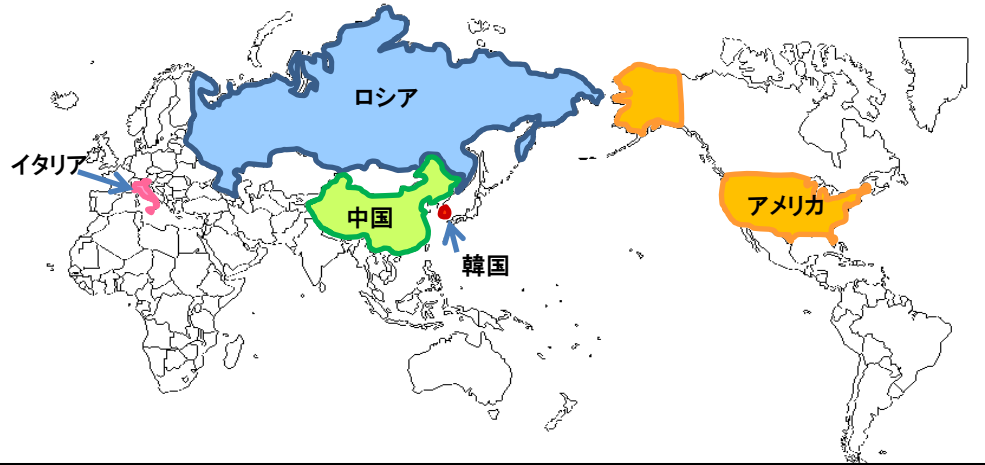


学校給食週間は、学校給食の大切さや役割を知るとともに、より一層の充実・発展を図るため、全国でいろいろな取り組みが行われています。

今年は冬季オリンピック・パラリンピックが開催されるので、岸和田市では『世界の料理～オリンピック開催地域の料理にクローズアップ～』をテーマに、いろいろな国の料理を献立に取り入れました。日本でとれる食材を活かした日本料理があるように、他の国にもそれぞれの国でよく食べられる料理があります。料理を通じていろいろな国の地理や歴史、文化を知る一方で、日本の良さも見えてくるのではないのでしょうか。



新しい1年が始まりました。今年も力を合わせて、安心・安全でおいしい給食作りに取り組んでいきますので、どうぞよろしくお願いいたします。



1月22日(月)～26日(金)は学校給食週間です！

22日(月) 韓国 豆腐チゲ・ヤンニョンチキン



日本に近い国で、主食は日本と同じ白米のはんです。ごま油やコチュジャンなどをよく使い、香り豊かな料理が多いのが特徴です。韓国料理は辛いものと思われがちですが、韓国に唐辛子が伝わるまでは辛い料理は少なく、ごまや木の実や果物などの味わいを生かした風味豊かな料理が発達しました。「チゲ」とは韓国語で「鍋料理」のことを表し、キムチチゲ、スンドゥブチゲ、チャムチチゲなどいろいろあります。



韓国語で「おいしい！」 맛있어요(マシッソヨ)

23日(火) アメリカ サイコロステーキ・コーンチャウダー



アメリカの食文化は、アメリカ先住民とイギリスをはじめとするたくさんの国から移り住んできた人々の食文化が混ざり合いながら発達してきましたが、その土地ならではの料理もあります。ボストンの「チャウダー」はその1つです。とうもろこしを入れるとコーンチャウダー、アサリを入れるとクラムチャウダーです。他にもルイジアナの「ジャンバラヤ」やテキサスの「タコス」などがあります。



英語で「おいしい！」
Delicious,(デリシャス),Yummy(ヤミー)



24日(水) イタリア スパゲティイタリアン



パスタやピザが日本でも愛されているイタリア料理は、トマトと魚介類、オリーブオイルをよく使います。世界有数のトマト生産・消費国であり、地中海に面しているため、海外ではあまり食べられないイカやタコも料理します。



イタリア料理の代表スパゲティは「スパゴ」＝「ひも」という言葉から名づけられた、ひも状のパスタです。

イタリア語で「おいしい！」
Buono!(ブオーノ), Ottimo(オッティモ)



25日(木) ロシア ボルシチ



世界で一番広い国ロシア。料理には魚や野菜が多く使われ、「ペチカ」と呼ばれる暖炉でじっくり煮込む料理が特徴です。

ボルシチはウクライナの代表的な料理で、野菜と肉を煮込んだ野菜スープです。日本のみそ汁のように、各家庭で味も具も違いますが、ビーツという赤かぶと、「スメタナ」というサワークリームを加えることが多いです。フイヤベース、トムヤンクンと並び世界三大スープとされます。また「オリヴィエサラダ」というポテトサラダに似た料理も食べられています。



ロシア語で「おいしい！」 BKYCHO(スクースナ)



26日(金) 中国 炊き込みチャーハン・八宝菜・揚げシュウマイ



中国はアジアで1番広い国で、人口は世界で最も多く13億人です。フランス料理、トルコ料理と並び世界三大料理の一つに挙げられる中華料理は、地域により気候や歴史、文化が違うため北京・広東・上海・四川と四大料理に分けられます。

- | | | | |
|--------|----------|--------|---------|
| <北京料理> | <広東料理> | <上海料理> | <四川料理> |
| ・北京ダック | ・シュウマイ | ・八宝菜 | ・麻婆豆腐 |
| ・水餃子 | ・ふかひれスープ | ・小籠包 | ・サンラータン |

中華鍋を使い、強い火力をいかした炒め物が多い傾向があります。

中国語で「おいしい！」 好吃(ハオチー)



学校給食はいつからはじまったの？

1796年ドイツのミュンヘンで、貧しい家の子どもの救済と就学の奨励のために給食を実施したのが世界で一番はじめての学校給食といわれています。やがて、1849年パリ、1855年ニューヨーク、1864年ロンドン…と世界各地ではじまりました。



そして、1889(明治22)年10月山形県鶴岡市にある私立忠愛小学校(大督寺内)で弁当を持って来られない児童のために「おにぎり・焼き魚・漬物」の昼食を用意したのが日本の学校給食のはじまりです。

やがてからだの弱い子や学校に来られない児童救済のために全国各地で給食が実施されるようになりましたが、戦争が激しくなると給食は中断されました。第2次世界大戦後、食糧事情は大変ひどく、栄養不足の子どもを救うため各国からの援助をもとに給食が再開されました(1946年12月24日)。

そして今、日本は大変豊かな国になりました。お金さえ出せば何でもいつでも手に入ります。そのため栄養バランスに気をつけ、好ききらいなどを減らし、健康なからだになろうということより、すぐに食べることができて、おいしければいいという人も増えているように思います。

食べることは、わたしたちの心とからだに力を沸立たせる源です。学校給食週間は食べることの大切さを考えるきっかけになればと思っています。



1月17日(水) 「乾パン」 防災とボランティアの日

長期保存がきいて寒い地域でも凍らずそのまま食べることができる乾パンは、昔から非常食の定番でした。食べたことがない人もいるかもしれませんが、素朴な味で噛んでいると小麦の香ばしさと甘みが広がります。



1月18日(木) 「魚とほろ(かんぱち)」

カンパチの名前の由来は、額の模様が漢字の八に見えるから間八(かんぱち)と呼ばれるようになったそうです。スズギ目アジ科ブリ属に入っていることからわかるとおり、ブリに近い魚です。ブリ・ヒラマサ・カンパチで『ブリ御三家』と呼ばれています。



1/22 ヤンニョンチキン

※いつものから揚げに韓国風のタレをかけてアレンジしました。『ヤンニョン』とは韓国語で調味料のことです。

材料と分量・目安<4~5人分>

・鶏肉の唐揚げ	350g
★濃口しょうゆ	12g
★ケチャップ	20g
★コチュジャン	10g
★料理酒	5g
★砂糖	5g
★水	5g

作り方

- ①★の調味料を合わせて煮てタレを作る。
- ②揚げた鶏肉のから揚げに①のタレを絡める。

※刻んだ青ねぎやごまを入れてもおいしいですよ。

