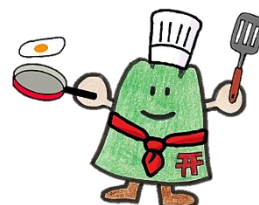


食育だより

宮島学園キャラクター
「じまっこ」



令和5年5月2日 宮島学園（宮島小・中学校） （文責：栄養教諭 向井直美）

給食を通して、G7を応援しよう！



5月19日（金）～5月21日（日）にG7サミットが広島県で開催されます。宮島も訪問地域として注目されていますね。廿日市市内の学校給食では、「給食を通してG7サミットを応援しよう！」をテーマに、4月～5月に各給食施設で工夫を凝らした7か国のメニューが提供されます。宮島学園では5月の給食で7か国の料理を給食で提供します。さあ、どんなメニューが出てくるのでしょうか。

給食で提供する7か国の料理を紹介します

5月9日（火） アメリカ料理



★ジャンバラヤ

アメリカルイジアナ州発祥の炊き込みごはんです。普段の食事でも親しまれていますが、バーベキューやお祭りなど大勢の人が集まるイベントの時に大活躍の料理です。



★マカロニアンドチーズ

国民的家庭料理としてアメリカの人々に愛されている料理です。特に子供達に人気で、学校の食堂のメニューに必ず入っているそうです。アメリカのドラマにもマカロニアンドチーズを食べているシーンがよく登場するそうですよ。



5月11日（木） カナダ料理



★ニジマスのフライ

カナダでよく食べられる魚といえばサケやニジマスです。釣りを楽しむ魚としても人気がありますね。給食では、佐伯地域の万古溪のニジマスを使います。

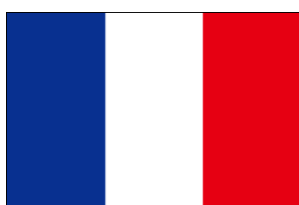


★メープルトースト

メープルシロップはサトウカエデの樹液を濃縮した甘味料です。カナダはメープルシロップの世界生産量約8割を誇る生産国です。国旗のデザインにもカエデの葉が描かれていますね。給食では、食パンにバターとメープルシロップ、アーモンドをのせて焼いて作ります。

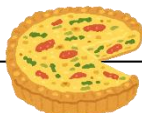


5月15日（月） フランス料理



★キッシュ

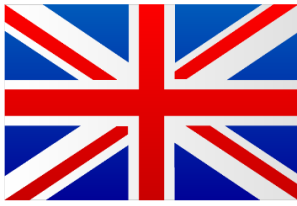
キッシュはフランスロレーヌ地方の郷土料理です。卵に野菜、生クリーム、チーズを入れて焼いた料理です。丸く焼いてケーキのように切り分けて食べます。ロレーヌ地方では春の訪れを祝う5月のお祭りに欠かせない料理だそうです。



★ジュリアンスープ

給食でおなじみのジュリアンスープは、フランスの料理ではありませんが、少しだけフランスの要素が。フランス料理では細いせん切りのことをジュリエヌといい、せん切りにした野菜をたっぷり使ったこのスープの名前の由来になっています。

5月16日(火) イギリス料理



★フィッシュアンドチップス

フィッシュアンドチップスは、イギリスを代表する料理の一つです。白身魚を油で揚げたものに、フライドポテトを組み合わせた料理です。イギリスでは国民食として長い歴史があります。



★スコッチブロス

スコッチブロスは肉や野菜、麦や豆などをたっぷり使ったスコットランドの代表的なスープです。素朴な味わいのスープですが、いろいろな具材から出た味が混ざり合っとうま味がたっぷりです。



5月17日(水) イタリア料理



★フォカッチャ

フォカッチャはイタリアのジェノバ発祥の平たいパンです。ピザの元ともいわれ、古代ローマ時代から作られているそうです。イタリアの地域によっては、普段料理をしないお父さんが、特別な日にフォカッチャを作って家族にふるまうそうです。



★パスタボロネーゼ

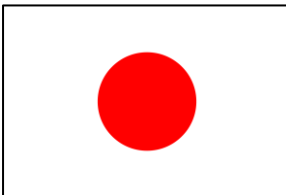
イタリアを代表するパスタの一つで、イタリアボローニャ地方が発祥といわれています。細かく刻んだ野菜とひき肉を煮込んで作るソースは、子供から大人まで定番の人気です。



★トマトのサラダ

イタリアの国旗の色の緑、白、赤をきゅうり、玉ねぎとチーズ、トマトで表現したサラダです。

5月22日(月) 日本料理



★和食

和食は、「季節感を大切にすること」、「素材の味を生かすこと」、「地域に伝わる行事と関わっていること」、「栄養バランスが良いこと」などたくさんの良さがあります。そのことが評価され、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。世界にアピールできる食事ですね。

給食では、毎月19日に出している、ごはん、焼き魚、青菜のお浸し、だしを使った汁物を組み合わせた、和食の基本献立です。



5月25日(木) ドイツ料理



★ブラートカルトッフェルン

日本でいうジャーマンポテトで、ドイツでよく食べられているじゃがいもとウインナーを使った料理です。ドイツ語でブラートは「焼く」、カルトッフェルンは「じゃがいも」という意味です。



★ザワークラウト

ドイツの伝統的なキャベツの漬物です。ザワークラウトはドイツ語で「酸っぱいキャベツ」という意味で、独特の酸味は、発酵の時に発生する乳酸菌によるものです。給食では、酢などの調味料を使って「酸っぱいキャベツ」を再現します。



★チキンスープ

ドイツでは風邪をひいた時にチキンスープを食べるそうです。

各国には、それぞれの国の歴史や風土などから生まれた、特徴ある料理がいろいろありますね。給食を通して、7か国のことをもっと知ってもらえたらと思います。給食時間に各国の料理のクイズを出しますので、内容をよく覚えていてくださいね!また、宮島学園のHPの学園日記でG7の給食の様子を紹介します。ぜひ、ご覧ください!

