

令和5年度 給食週間

滋賀県立長浜養護学校

今月の食育目標:「給食に感謝しよう」



「食文化について知ろう」



1月22日～26日は学校給食週間です。

今年は、パリオリンピックにちなんで過去のオリンピック開催国の料理を提供しました！！
外国の食文化にふれる、よい機会となりました♪

1月22日(月) アメリカ料理・中学部リクエストメニュー



- ・バンズパン
- ・ハンバーガーパティ
- ・キャベツのカレーソテー
- ・チキンヌードルスープ
- ・牛乳

ハンバーガー



オリンピックの開催国で最も選出が多い、アメリカの料理を提供しました。また、中学部でハンバーガー、チキンカツバーガー、フィッシュバーガーの中から1つ投票してもらい、みごと選ばれたのが「ハンバーガー」でした。ハンバーガーは、移民とともにアメリカにもちこまれたものです。なによりも自由を大事にし、各民族の良いところや新しいものを積極的に取り入れてきたアメリカならではの食べ物です。

また、チキンヌードルスープは、アメリカ人にとって日本人のお味噌汁のようなものです。鶏肉と野菜を、時間をかけて煮込んで作るものなので、風邪をひいたときや体調が悪いときに、最初にとるべき食事として尊ばれています。

バンズパンにソテーやハンバーガーパティをはさんで、楽しみながら食べている姿がよく見られました。



1月23日(火) ギリシャ料理



- ライス
- スズカキア
- クレアトスパ
- ジョア

オリンピック発祥の国である、ギリシャの料理を提供しました。夏は高温で乾燥するギリシャでは、オリーブやブドウの栽培と山羊や羊の飼育はさかんに行われます。ギリシャ料理の特徴は、オリーブオイルや季節の野菜、チーズやヨーグルトを多く使うことです。今では、国民 1 人あたりのオリーブオイルの消費量は世界一！！さまざまな料理に使われています。

この日はギリシャの定番料理である、スズカキア（肉団子のトマト煮込み）とクレアトスパ（肉入りスープ）を提供しました。いつもと違う、スープの味にみんな興味津々！！おいしそうに食べてくれていました。

1月24日(水) 中国料理・小学部リクエストメニュー



- 麦ごはん
- 焼きぎょうざ
- 中華炒め
- ワンタンスープ
- 牛乳



2008 年のオリンピックの開催国である、中国の料理を提供予定でした。また、小学部でぎょうざ、春巻き、マーボー豆腐の中から 1 つ投票してもらい、みごと選ばれたのが「ぎょうざ」でした。ぎょうざは、北京料理のひとつです。北京の地域は冬の寒さが厳しい土地であり、油分と塩分が多い味付けを好む傾向にあります。ほかの地域の料理として、四川料理、広東料理、上海料理があります。

ワンタンスープは、広東料理のひとつです。漢字では「雲を呑む」と書いて「雲呑（わんたん）」と読みます。スープに入れたワンタンの様子が浮かんだ雲のように見えたのでこの名になったといわれています。

同じ国内でも地域によって食べ物の味が全然違います。地域の気候と関連付けて食文化を調べると、もっと面白いと思います♪

残念ながら、大雪による休校で食べることができませんでしたが、外国の食文化を学ぶよい機会となったと思います。



1月25日(木) 日本料理・高等部・分教室リクエストメニュー



- 麦ごはん
- さばのみそ煮
- ほうれん草のおかか炒め
- けんちん汁
- 牛乳



前回 2020 年に開催された、日本の料理を提供予定でした。また、高等部・分教室でさばのみそ煮、焼き魚（鮭）、ぶりの照り焼きの中から1つ投票してもらい、みごと選ばれたのが「さばのみそ煮」でした。

残念ながら、大雪による休校で食べるできませんでしたでしたが、日本のすばらしい食文化を学ぶよい機会となったと思います。

1月26日(金) フランス料理



- コッペパン
- 鶏肉のピストゥ
- キャロットラペ
- ポトフ
- 牛乳



給食週間最終日は、今年開催されるパリオリンピックにちなんで、フランス料理を提供しました。フランスの気候は大きく4つに分かれます。そのため、食材も多種多様で、バラエティー豊かな食文化が育ってきました。

フランス料理として、鶏肉のピストゥ・キャロットラペ・ポトフを提供しました。

鶏肉のピストゥとは、焼いた鶏肉にバジルなどで作ったソースをかけたフランス料理です。フランスでは、「ピストゥ」といいますが、イタリア料理では、同じバジルソースでも「ジェノベーゼ」といいます。同じレシピでも国によって、呼び名が異なるなんて、面白いですね♪

キャロットラペは、「人参のすりおろし」という意味です。おろし器やスライサーで千切りにしたにんじんをドレッシングで和えるフランスの家庭料理の定番です！！

ポトフは、日本でもよく食べられていますが、フランス発祥の家庭料理です。フランスでは、「ポット」を鍋、「フ」は火を示すため、「火にかけた鍋」という意味があります。

みんな、いつもとは違う給食に楽しみながら食べていました。