



学校給食だより No. 432

9月の目標・・・食事のマナーを身につけよう



感謝をこめてあいさつを！



正しいはしの持ち方は？



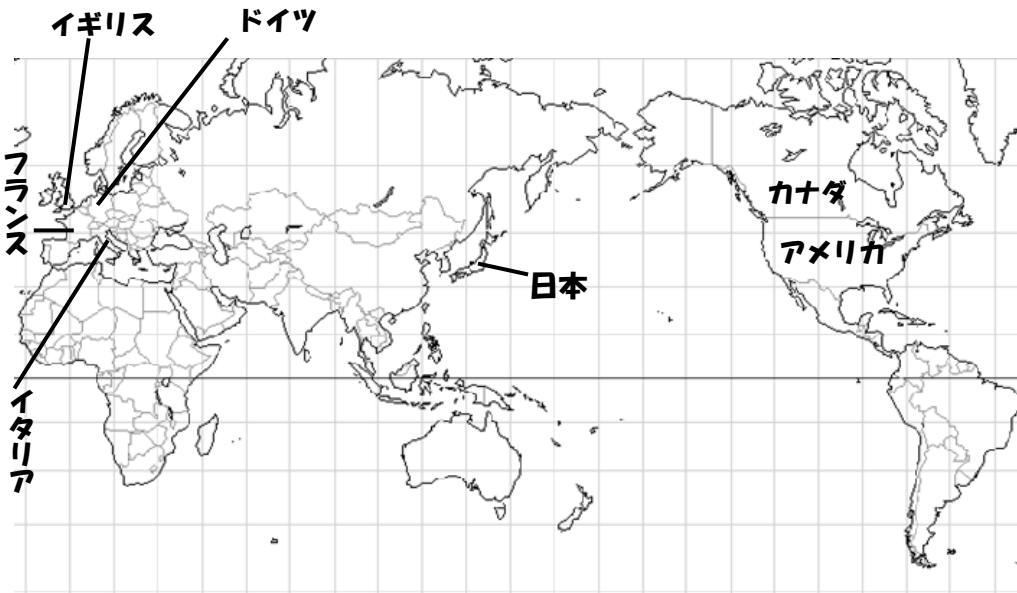
おいしく、楽しい、給食時間



G7 神戸保健大臣会合 2016.9.11 SUN・12 MON

会場：神戸ポートピアホテル

9月11日(日)・12日(月)の2日間、G7神戸保健大臣会合が開催されます。そこで、G7(日本・アメリカ・フランス・ドイツ・イギリス・イタリア・カナダ)各国や外国の様子に関心をもってもらうため、9月の給食こんだてにはG7各国にちなんだ料理や食材をとり入れています。



アメリカ 「けい肉のチャウダー」



チャウダーは魚介類、じゃがいも、野菜などを入れて煮こんだ具だくさんのスープで、アメリカの家庭料理です。あさりなど貝を使ったクラムチャウダーが有名です。

フランス 「ウインナーポトフ」



青・白・赤



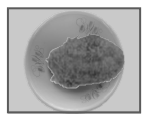
ポトフは、フランス語で「火にかけたなべ」という意味があります。牛肉やソーセージなどの肉と、大きめに切ったじゃがいもやにんじん、たまねぎなどの野菜をじっくり煮込んだフランスの家庭料理です。

ドイツ 「あらびきソーセージ・ジャーマンポテト」



ドイツでは、冬は作物があまりとれないため、マリネやザワークラウト、ソーセージなどの保存食品が発達しました。じゃがいもを使った料理が多く、ドイツで「ジャーマンポテト」は、「ベーコンとじゃがいも」の意味の「シュベックカルトッフェルン」と呼ばれています。

イギリス 「フィッシュフライ」



イギリスの代表的なファーストフードは「フィッシュアンドチップス」です。タラなどの白身魚のフライに、棒状のポテトフライをそえたものです。

イタリア 「スパゲティミートソース」



緑・白・赤



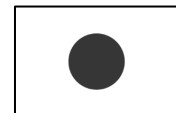
イタリア料理は、パスタやオリーブオイルを使った日本でも親しまれている料理です。ミートソースは、イタリアのボロニャー地方で生まれたボロネーゼというソースで、ひき肉と野菜をいためトマトを加えて煮込んでいます。日本のレストランでこのソースをスパゲティにかけて「スパゲティミートソース」という名前が出たのが、ミートソースの始まりといわれています。

カナダ 「メープルジャム」



メープル(サトウカエデ)樹液から作られる甘味料の「メープルシロップ」はカナダの特産品として知られ、メープルの葉はカナダの国旗に描かれるなど、国のシンボルにもなっています。

日本



「梅じゃごごはん・ますのからあげ・みそしる」



「ごはん

・いわしのかばやき・さつまじる」

