



＊給食だより＊



早寝早起き朝ごはん
「早寝早起き朝ごはん」運動シンボルマーク

パリ・オリンピックとは



2024年7月26日から8月11日まで、第33回オリンピック競技大会が、フランス・パリを中心に開催されます。パリでオリンピックが開催されるのは、1900年、1924年に引き続き3回目となります。本大会では、32競技、329種目が実施され、開会式では、パリ中心部を流れるセーヌ川が舞台となります。

パリ大会の大きな楽しみのひとつが、美しい競技場の数々です。なんと名所の数々が会場となります。

開会式の会場は、パリ中心部、セーヌ川北岸にあるコンコルド広場。言わずと知れたエッフェル塔、そしてヴェルサイユ宮殿も会場となります。

給食では、世界の国の料理に挑戦します。色々な国に興味を持つきっかけになればと思っています。

ぜひ、好きな国、好きなスポーツを見つけて、パリ・オリンピックを応援しましょう！！



今月の献立より



1日(月)『フランス』

オリンピック開催国です。
フランスは「美」「食」「愛」を大切にするロマンティックな国と言われています。
「フリカッセ」は、白い見た目が特徴の煮込み料理です。

2日(火)『日本』

和食は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されています。

3日(水)『コロンビア』

日本から遠く離れた国、南米のコロンビア。熱帯雨林やアンデス山脈、コーヒー農園が特徴であり、豊かな自然に恵まれた国です。
「ギザド・デ・ポーヨ」はトマト煮込み。「アヒアコ」はコーンスープです。

4日(木)『フィンランド』

サンタクロース、ムーミンの生まれ故郷など夢の世界を思い浮かべる国です。
フィンランドの食材といえばサーモン、「ロヒ・ラーティッコ」は鮭のグラタンです。

5日(金)『日本』 七夕献立

8日(月)『インド』

インドの食事といえばカレーです。日常的に食べられているのは、ターメリックやクミン、こしょうなどの香辛料を使って作る、スープや煮込み料理です。
土釜「タンドール」で焼くので「タンドリーチキン」と言います。

9日(火)『イタリア』

地中海に突き出した、長くつみたいな形をしたイタリア。イタリア料理といえば「トマト」と「オリーブオイル」。「アクアパッツァ」は魚を使った蒸し料理です。

10日(水)『中国』

幅広の平たい麺を使った「ビャンビャン麺」。ビャンの字は漢字で書くと一文字で57画もあるという難しい漢字です。調べてみて下さい。

11日(木)『スペイン』

「トルティージャ・エスパニョーラ」とは給食でもよく登場するじゃがいも入りオムレツです。

12日(金)『台湾』

「千と千尋の神隠し」のモデルとなった街並みが有名です。「ルーローハン」は豚肉のそぼろに香辛料を加え、ごはんの上にかけて丼めしです。

16日(火)『ベトナム』

「バインミー」はベトナム風サンドイッチです。「フォー・ガー」は米粉で作られた麺を入れたスープです。

17日(水)『アメリカ』

アップルパイはアメリカで「おふくろの味」を連想するデザートです。

18日(木)『アイスランド』

北極圏に近い大西洋上にある氷河と火山の島国で「氷の国」と言われていますが、気候は意外と穏やかです。「フィスキボール」はタラのすり身に玉ねぎを混ぜて焼いたタラのつくねのようなものです。

19日(金)『韓国』

「キムチ」や「ビビンバ」など私たちに馴染み深い韓国料理。「ヤンニョムチキン」は鶏肉のから揚げにコチュジャンベースの甘辛だれで味をつけたものです。

給食で世界旅行を楽しみましょう♪