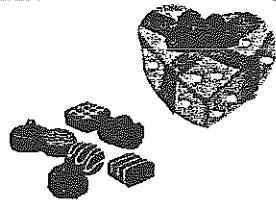




こんだてメモ

平成28年2月
福生市学校給食センター



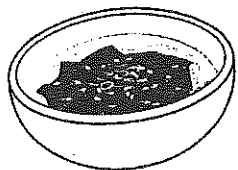
給食に登場 世界の料理 日本とつながりの深い国々の食文化

福生市では、日本の伝統的な和食を積極的に給食に出すようにしていますが、世界のいろいろな国の料理も取り入れています。特に2月は、日本とつながりの深い国々の料理が登場します。それらの料理の調理法や材料からは、その国の気候風土や文化、生活、他の国々との関わりなどを見ることが出来ます。食文化をとおして、世界の国々への理解を深めましょう。

[韓国] 白米のごはんを主食に、汁ものとキムチ、その他のおかずを食べます。

<韓国のり> 塩とごま油で味つけをした味のり。

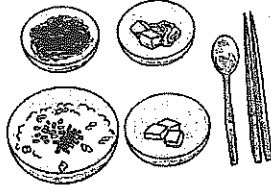
<わかめスープ>



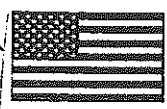
韓国では、お祝い事には必ずわかめスープを作って食べる習慣があります。特に誕生日祝い、出産祝いに食べることが多く、赤ちゃんを産んだばかりのお母さんは、わかめスープを食べ続けるそうです。

<キムチ>

キムチは白菜などの野菜を、塩唐辛子、魚介塩辛、ニンニクなどに漬け込んだもの。もともとは寒い冬に備えた保存食だったそうです。



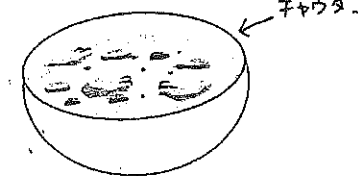
[アメリカ] イギリスの食文化の影響を強く受けていますか？ 移民の国であるため、たくさんの国の食文化とアメリカ先住民の食文化が混ざり合いながら発達してきました。



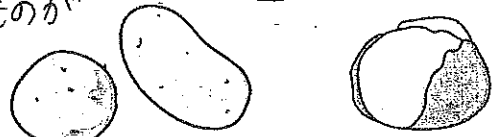
アメリカの料理と言えば、ボリュームたっぷりのものが特徴です。牛丼に大きく分厚いステーキはアメリカの食卓の定番です。



<チャウダー> 魚介類やじゃが芋などを入れて煮込んだ具たくさんのスープ。アメリカの言葉で食事を意味する「チャウ」(chow) が元になったと言われています。



生クリームを多く使ったものと、トマトを使ったものがあります。



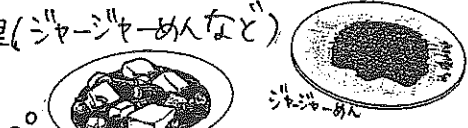
<じゃが芋料理> 南アメリカ大陸原産のじゃが芋は、アメリカでたくさん生産されています。

フライドポテト、マッシュポテト、ベークドポテト、スープなどのじゃが芋料理が作られます。

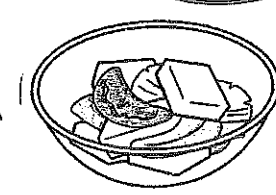
[中国] 日本の約25倍もある広い国土のため、気候や風土の異なる各地方に独特の食文化が発達しました。大きく4つ



ほどに分けられます。味が濃く塩辛い北京料理(ジャージャーメンなど)、辛い料理の多い四川料理(マアポ豆腐など)、薄味で材料の味を生かす広東料理(中華ユースープ、ふかぬれスープなど)、甘味が強い上海料理(小籠包、ワンタンなど)を中国四大料理とよびます。



<杏仁豆腐> 中国生まれのデザート。せきの薬になるといわれた「杏仁」というあんずの種の部分を、甘くして食べやすくした料理が始まりだそうです。



学校給食では、材料や味付けなど、本場の料理を多岐にアレンジして、食べやすく、作りやすく工夫しています。

