

献立紹介

世界の料理

世界の食文化に触れ、料理を通じて各国への興味や理解を深める一環として世界の料理を献立に取り入れています。



韓国

- ☆ピビンバ
- ☆カムジャジョリム
- ☆わかめスープ
- ☆デザート



韓国料理はニンニクや唐辛子、ごま油を多く使い、香り豊かで辛い料理が特徴です。給食は子どもたちにも食べやすいように辛味のない味付けに調理しました。

カムジャジョリムはどんな料理？

カムジャ=じゃがいも、ジョリム=煮物
じゃがいもをごま油で炒めて、甘辛く煮たじゃがいもの煮物です。
韓国の家庭料理として親しまれます。



※作り方はレシピコーナーに掲載しております。



スペイン

- ☆パエリア
- ☆鶏肉のアヒージョ
- ☆トマトスープ
- ☆デザート



本場スペインのパエリアはサフランという香辛料を使ってごはんを鮮やかな黄色に着色しますが、給食ではターメリックで色付けしました。



給食で食べる初めてのスペイン料理に興味を持つ子ども達。黄色いごはんのパエリア、ほんのりニンニク風味のアヒージョもみんな「おいしい！」と喜んで食べてくれました。

行事食

季節折々の伝統行事の際にいただく行事食には、人々の幸せや健康への願い、自然の恵みへの感謝の思いが込められています。

七夕献立

- ☆魚のカレー風味焼き
- ☆かぼちゃサラダ
- ☆そうめん汁
- ☆七夕デザート



かぼちゃサラダ
かぼちゃの中に彩り鮮やかな野菜と星型チーズを入れて七夕飾りをイメージしたサラダです。

そうめん汁
そうめんは、天の川や織り糸を想像させることから、七夕の行事食として親しまれています。

お月見献立

- ☆ミートボール
- ☆きゅうりの中華漬
- ☆けんちん汁
- ☆お月見ゼリー



ミートボール

お月見飾りのお団子に見立てました。子どもたちが大好きな手作りのミートボールです。



けんちん汁

十五夜の日には、里芋をお供えてお月見をする風習があることから、「芋名月」とも言われています。里芋をたっぷり使ったけんちん汁です。