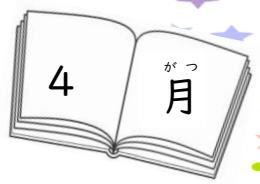




Bブロック用 きゅうしょく おはなし給食



つき かい ほん なか どうじょう
月に1回、本の中に登場する
りょうり きゅうしょく ていきょう
料理を給食で提供します。

「せかいのくにでいただきます!」より

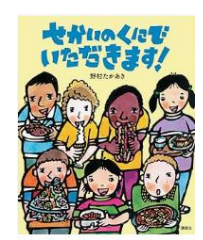
4/19 (金) 豚汁

わしよく はる なつ あき ふゆ しき しゆん しょくざい たいせつ
和食とは、春・夏・秋・冬の四季の旬の食材を大切に
にし、感しやの気もちとともに、むかしから受けつがれて
きた日本の食文化のことを言います。

わしよく 和食は、「ごはん」、「汁もの」、「おかず」、「つけもの」を合わせた一汁三菜のこん立です。

きゅうしょく 給食の汁ものは、けずりぶしでだしをとって、作られています。豚汁のだしの“うまみ”を感じてくださいね。

ぶたじる 豚汁などの汁ものは「はなちゃんのみそ汁」(安武信吾・知恵・はな原著 魚戸おさむ文・絵/講談社)「みそこちゃん」(かとう まふみ作 /あかね書房)「きょうのごはん」(加藤 休ミ作/偕成社)など、いろいろな本にもててきます。



「せかいのくにでいただきます!」

のむら 野村 たかあき ぶん 文・絵
こうだんしゃ 講談社

~どんなおはなし?~

せかいには、たくさんのおいしそうな料理があります。
ごはんは、みんなと食べるともっとおいしくなります。
ほん 本にはせかい中のおいしい料理や、その国の言葉のあいさつが紹介されています。



せかいの料理地図

イギリス: フィッシュアンドチップス
衣をつけて揚げた魚に、揚げたジャガイモを合わせた料理

ロシア・ウクライナ: ボルシチ
赤い色の“ビーツ”や、玉ねぎ、人参、キャベツ、炒めた牛肉などをじっくり煮こんで作る具だくさんのスープ料理

アメリカ: エッグベネディクト
半分に切り、焼いたイングリッシュマフィンの上に、ハム、ポーチドエッグをのせソースをかけた料理

フランス: ガレット
そば粉、水、塩をまぜた生地を片面だけ焼き、生ハムやチーズを入れて正方形におりたんだ料理

韓国: サムゲタン
若鶏に、もち米、高麗人参、ナツメ、ニンニクや漢方をつめて煮こんだスープ料理

イタリア: ピザ
小麦粉に、水、塩、イーストをこねて生地をうすく円状にのばし、チーズやトマトなどの具をのせて焼いた料理

台湾: ルーローハン
豚肉を、生姜で甘辛く味つけし、白米にのせ、煮汁をかけた料理

スペイン: パエリア
両側に、取っ手がある平底のフライパンでお米や具材と、黄色のサフランを加えて炊く料理

タイ: トムヤムクン
トム=煮る、ヤム=まぜる、クン=えび という名前の意味があり、「酸味・辛味・甘味」をかねそなえたスープ料理

台湾: ルーローハン
豚肉を、生姜で甘辛く味つけし、白米にのせ、煮汁をかけた料理

ベトナム: 生春巻き
どうもろこしから作られる“トルティーヤ”とよばれるタコスの皮にいろいろな具材をのせ、サルサソースをかけて包んだ料理

シンガポール: チキンライス
やわらかく蒸した鶏に、チキンスープでたいたライスをそえた料理

メキシコ: タコス
どうもろこしから作られる“トルティーヤ”とよばれるタコスの皮にいろいろな具材をのせ、サルサソースをかけて包んだ料理