

## 給食週間

(1月18日~31日)

1月18日は「たんご・食の日」のメニューです。21日からは、日本だけでなく、海外の様々な郷土料理をだします。2020年の東京オリンピックまで、あと1年。色んな世界の方々が日本にやってきます。給食でも、オリンピックに向けて、盛り上げていきたいと思ひます。

### 【21日 パエリア、ミネストローネ】

パエリアはスペインの料理。「パエリア」とは、両側にとつた大きなフライパンに米と玉ねぎ、トマトや魚や貝を入れて作るたきこみご飯です。

ミネストローネはイタリアの料理。イタリア語で「ごちゃ混ぜ」や「具沢山」という意味のスープです。

### 【23日 チャプチェ、肉まん】

チャプチェは韓国の料理です。春雨と色とりどりの野菜・肉などを炒め合わせた韓国の家庭ではよく作られるおかずです。漢字で「雑菜(チャプチェ)」と書きますが、雑(チャプ)は「数々のものを混ぜ合わせる」、菜(チェ)は「細切りにした食材」あるいは広く「おかず」を意味しています。肉まんは中国の料理。中国の包子(パオジ)というものを元に日本人向けに作られたそうです。

### 【25日 鮭のチャンチャン焼き】

北海道の郷土料理。ちゃんちゃん焼きとは、ちゃんちゃんと作れることや、「ちゃん(お父さん)」が作ることで名前の由来だと言われています。

### 【29日 ジューシー、もずくスープ】

ジューシーは沖縄の炊き込みごはんです。沖縄は海に囲まれているので、もずくや海ぶどう、昆布など、海藻をよく食べます。給食のもずくスープに使うもずくも「沖縄もずく」です。

### 【30日 長崎ちゃんぽん】

明治時代、長崎の中華料理店の主人が、留学生のために知恵をしぼって作ったのが「ちゃんぽん」です。安くてボリュームがあり、栄養満点な「ちゃんぽん」は、たちまち長崎の中華街に広まったそうです。「ちゃんぽん」には色んなものを混ぜる、色んなものを混ぜたものという意味があります。

### 【22日 チリコンカン、ハッシュドポテト】

チリコンカンはアメリカの料理です。19世紀半ばにメキシコから独立したアメリカに併合されたテキサス州で考えられたといわれており、テキサス州はこれを「州の料理」に指定しているそうです。アメリカでは、ひき肉とたまねぎ、トマト、チリパウダー、インゲン豆(金時豆や赤インゲン豆)などを使いますが、給食では、大豆を使ったチリコンカンを作ります。

ハッシュドポテトは北アメリカの朝食のサイドメニューとして食べられています。フライドポテトのようにじゃが芋を切つて、そのまま揚げるのではなく、ハッシュド(細かく切つて)して油で揚げます。

### 【24日 ビーフストロガノフ】

ロシアの料理。名前の由来は19世紀にロシアのストロガノフ伯爵の料理人が考えたといわれています。ハヤシライスにも似ていますが、サワークリームといって、酸味のあるクリームを入れるのが特徴です。給食では、サワークリームの代わりに、生クリームとレモン汁を入れました。

### 【28日 関東煮、大学芋】

関東煮とは、おでんのこと。たくさんの材料と一緒に炊き込んだ料理です。江戸の町の屋台で流行したものが関西に伝わって「関東煮」と呼ぶようになったそうです。大学芋という名前は、東京の神田近辺で大学生が好んで食べていたから。また、ある大学の学生が学費をかせぐために、これを作って売ったのが由来だともいわれています。

### 【31日 みそごたに、ひつつみ汁】

みそごたには、新潟県南魚沼地方の郷土料理です。里芋や旬の野菜を使い、みそで味をつけた料理です。

ひつつみ汁は岩手県の郷土料理です。小麦粉を練つたものをちぎりながらお汁に入れます。岩手県の方言で「引きちぎる」を「ひつつまむ」というので、「ひつつみ汁」という名前がつけました。

