

給食だより

浦安市千鳥学校給食センター第三調理場
令和元年度 秋号

いよいよ9月20日にラグビーワールドカップ2019TMが開幕します!!

浦安市は、ラグビーワールドカップ2019TM大会の公認チームキャンプ地になっており、前回大会トップ3のニュージーランド、オーストラリア、南アフリカ代表チームがキャンプをします。9/20~11/2の大会中、給食では期間中に出場国にちなんだ料理や食材を使った献立が登場します。各国の食文化や伝統料理を紹介することで大会を盛り上げます。



南アフリカ共和国

多様な人種、民族、文化、言語や自然で形成される食文化は「虹色の食文化」とも呼ばれるほどで、南アフリカ料理と言っても限定することは難しいほど色々の料理がある。その中でも東南アジアの影響は多く、香辛料を使ったスパイシーな料理はソウルフードとして親しまれている。

オーストラリア

先住民であるアボリジニは、火にかけて焼くような調理で、素材の味を食していた。18世紀の終わりにイギリスからの入植をはじめ、ヨーロッパ、中東、アジアからの難民・移民の流入から現在の食生活は多様化を迎え、世界中からその味を楽しみに来る旅行者も多い。

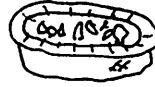
ニュージーランド

先住民であるマオリ族は主に狩猟を中心とし、動物や植物を使った料理をしていた。20世紀までは主流だったイギリス料理から、その後アジアからの移住者をはじめ、近年、地元の食材からこれまでになかった味覚を生み出すシェフたちにもよって国の食文化は多様化と共に進化を続けている。

浦安市でキャンプをするチームや、その他の国の料理も給食に登場しますので、一部を紹介します。

(イラストはイメージ)

- シェパースパイ風チキングラタン・・・イギリスで親しまれている料理のひとつです。本来は羊肉とたっぷりのバターを使いますが、給食では野菜と豆乳を使ってヘルシーに作ります。



- チャカラカ・・・南アフリカで昔ゴールドラッシュの時の労働者たちから生まれたカレー風味のトマトスープです。



- ポークストロゴノフ・・・ロシア料理でかつて貴族だった「ストロゴノフ家」から生まれた料理とも言われています。炒めた具材を煮込み、仕上げにサワークリームを加えるのが特徴です。給食でもサワークリームをたっぷり加えて作ります。



- シルバーのピザ焼き・・・給食でもおなじみの魚、「シルバー」は別名「銀ひらす」とも呼ばれ、ニュージーランドでよく獲れます。淡泊な味でクセがなく、フライにしたり、西京味噌焼きにしたり幅広い料理に使われる。



- カレモア・・・サモア料理で、鶏肉と野菜をカレーで炒めて作り、仕上げにココナッツミルクを加えてマイルドに仕上げます。給食では、さらっとしたスープのように作ります。



- サーモンチャウダー・・・カナダ料理で、チャウダーとは魚介類やじゃがいも、ベーコンなどを入れて煮込んだ具たくさんスープのこと。二枚貝(ニクラム)を入れるとクラムチャウダー。今回はカナダでとれるサーモンを使って作ります。



- ガンボ・・・アメリカ料理で、セロリや玉ねぎ、鶏肉などの煮込みです。オクラでとろみをつけるのが特徴です。ごはんと一緒に食べます。



- キャロットラペ・・・フランスの定番サラダ。「ラペ」の意味はフランス語で「(おろし器で)する、おろす」。つまり「おろした人参」ということ。千切りの人参をオリーブオイルや酢で和えます。

