

\*\*\*\*\* もぐもぐつうしん \*\*\*\*\*

★★★ 本日のみやぎのおいしい食材 ★★★

- ごはん（環境保全米ひとめぼれ） ○牛乳
- ジャンバラヤに使っている「鶏肉」「パプリカ」
- チョップドサラダに使っている「きゅうり」
- クラムチャウダーに使っている「米粉」「牛乳」



世界の料理



日本では、世界の国々の料理を取り入れ、日本人の口に合う味付けにアレンジしたりして食べている料理が少なくありません。普段何気なく食べている料理も実は〇〇の国の料理だった！ということがあります。世界の国々ではどんな料理があるのか、自分が食べている料理がどこの国の料理なのかなどをしることをきっかけに、料理や食べ物に興味をもってもらいたいという思いから、今年度も何回か世界の料理を給食で取り入れたいと思います。



アメリカの料理

G7 加盟国  
アメリカ・イギリス・  
フランス・ドイツ・日本  
イタリア・カナダ

5月19日から広島県で開催される「G7 サミット(先進主要国首脳会議)」の会合のひとつとして、5月12日から14日に「G7仙台科学技術大臣会合」が宮城県仙台市で開催されます。この会合では、地球規模の環境問題や食糧問題、エネルギー問題の解決に向けた話し合いが行われるそうです。そこで、世界の料理 第1弾は、「アメリカの料理」にしました。

ジャンバラヤ

アメリカの料理の中の「ケイジャン料理」のひとつです。ケイジャン料理とはフランスの家庭料理をもとに米や香味野菜、地元の香辛料を使って作る料理です。ジャンバラヤという名前の由来は、諸説ありますが、フランス語でハムを意味する「ジャンボン」に、フランス語で「～風」という意味の「ア・ラ」、アフリカの言葉で米を意味する「ヤ」がつき、「ジャンボン・ア・ラ・ヤ」が縮まったものだと言われています。

チョップドサラダ

ニューヨーク発祥のサラダで、具材を細かく刻んだ（チョップする＝叩くように切る）料理です。

クラムチャウダー

アメリカ東海岸のニューイングランドで生まれたスープで、貝と小さめのサイコロ状に切った野菜を煮込んだスープです。地方によって材料が違い、ニューイングランド風は、牛乳をベースにした白いクリームスープ、マンハッタン風は、牛乳の代わりにコンソメと水とトマトを使った赤いトマトスープ、ロードアイランド風は、牛乳もトマトも使わず、貝などで出汁をとったシンプルなスープです。