

対戦国の料理を食べて
日本代表を応援しよう！



ラグビーワールドカップ2019 日本大会

がんばれ
日本!



「9月20日からラグビーワールドカップ2019が日本で開催されます。
日本代表はプールA。ロシア・アイルランド・サモア・スコットランドと対戦します。
今月はロシアとアイルランド料理の給食を対戦日に合わせて食べます！」

開幕戦！

9/20 19:45
キックオフ！

ロシア



ヨーロッパからアジアにまたがる世界で一番広い国で、100以上の民族が住んでいます。そのため、各民族の影響を受けた料理があります。また、とても寒いので、体温を保つためにスープやシチューなどの温かい料理や長い期間食べることができる保存食なども作られていました。

プロフ

米と肉、玉ねぎやにんじんなどの野菜を大きな鍋で炊きあげる炊き込みご飯です。元々はウズベキスタン料理。



ボルシチ

ロシアの代表的なスープ。ピーツが入っているのが特徴。ピーツを使うことでスープが赤くなり甘みもつきます。



たらりのフリッター

ロシアは、たらりなどの魚がよく捕れます。給食では、特製レモンソースをフリッターにかけて食べます。



9/28 16:15
キックオフ！

アイルランド



アイルランドは、羊肉や牛肉、寒いところでも広く栽培されるじゃがいもを使った、素朴で温かみのある家庭料理が多いです。四方を海に囲まれているため、鮭、カキ、ロブスター、ムール貝など海の幸も豊富です。

鮭のハーブ焼き

アイルランドは、海に囲まれているため、海の幸が豊富です。給食では、鮭をハーブ焼きにして食べます。



アイリッシュシチュー

アイルランドの伝統的な料理。羊肉か牛肉と玉ねぎ、じゃがいもを煮込んだシチューです。給食では豚肉を使います。



コルカノン

マッシュポテトに牛乳、キャベツを加えて煮込み、塩とこしょうで味付けします。伝統料理です。



長池小学校の様子です

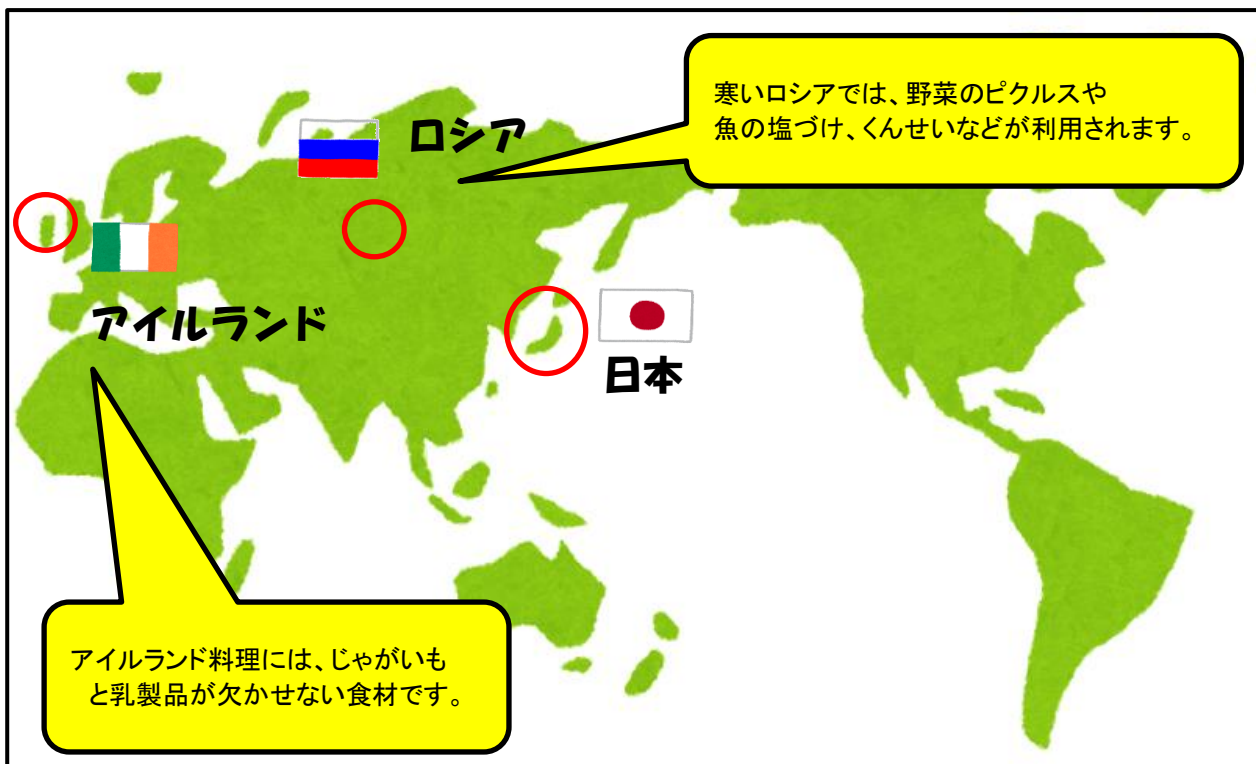
対戦国について、
いろいろ知りたいな！



ボルシチのピーツ、
あまくておいしい！



日本を応援するとともに、対戦国の料理をおいしく食べ、食を通して、対戦国への理解が深まりました。



寒いロシアでは、野菜のピクルスや魚の塩づけ、くんせいなどが利用されます。

アイルランド料理には、じゃがいもと乳製品が欠かせない食材です。