



1924年 第8回



パリ大会（フランス）

第8回大会から、それまで使っていたメガホンに変わり、マイクを使い始めました。また、選手村が設置されるようになりました。

フランスの美食術は誕生日や結婚など生活の中で大切な時を祝うための習わしであることが認められ、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。

【 ほうれん草のキッシュ 】

| 材料名 | 1人分量(g) | | 材料名 | 1人分量(g) | |
|---------|---------|-------|--------|---------|-------|
| ほうれん草 | 15 | 茹で2cm | 卵 | 30 | |
| たまねぎ | 20 | スライス | 生クリーム | 5 | |
| ベーコン | 7 | せん | 牛乳 | 10 | |
| マッシュルーム | 5 | スライス | 塩 | 0.4 | |
| 油 | 1 | | こしょう | 少々 | |
| | | | アルミカップ | 1 | 耐熱皿など |

【 作り方 】

1. 油でベーコン、たまねぎ、マッシュルーム、ほうれん草を炒め、塩、こしょうで味をととのえます。
2. 卵を溶き、生クリーム、牛乳をまぜ、1を合わせます。
3. アルミカップに2を入れ、160℃のオーブンで20分焼きます。

★すが入らないようにしっとり焼き上げます。

★パイ生地やタルト型に入れて焼くとさらに本格的です。



卵、生クリーム、ベーコンで作ったパイの一種で、ロレーヌ地方の家庭料理です。給食ではほうれん草を入れましたが、きのこや旬の野菜などに変え季節ごとに楽しめます。



1920年 第7回



アントワープ大会（ベルギー）

第一次世界大戦後、ヨーロッパの国はどこも戦争の深い傷跡を残しており、特にベルギーも大きな被害を受けていました。しかし、あえてそのベルギーを開催地にし、「平和の祭典」で喜びを分かち合いました。



【 ワーテルゾーイ 】

| 材料名 | 1人分量(g) | | 材料名 | 1人分量(g) | |
|---------|---------|--------|-------|---------|---------|
| 鶏もも肉 | 30 | 角 | 小麦粉 | 3 | ホワイトソース |
| ベーコン | 5 | 短冊 | バター | 1.5 | |
| にんじん | 15 | 角 | 油 | 1.5 | |
| たまねぎ | 30 | スライス | 牛乳 | 30 | |
| マッシュルーム | 5 | スライス | 塩 | 1 | |
| ながねぎ | 5 | 斜めスライス | こしょう | 少々 | |
| セロリ | 5 | みじん | 水 | 20 | |
| グリーンピース | 6 | | 生クリーム | 2 | |
| 油 | 1 | | 卵 | 5 | |
| | | | レモン汁 | 0.5 | |

【 作り方 】

1. バター、油で小麦粉を焦がさないように炒め、牛乳を少量ずつ加えてのばしホワイトソースを作ります。
2. 油でベーコンを炒め、鶏肉、たまねぎ、セロリ、ながねぎにんじん、マッシュルームを入れ炒め、水を入れ煮ます。
3. 調味し、ホワイトソースを入れてよく煮ます。
4. 生クリームと卵をとろみが出る程度に泡立てます。
5. 仕上げに4、レモン汁を入れます。

「ワーテル」は水、「ゾーイ」はゆでるという意味です。ベルギー北西部のシチューのような名物料理です。



1912年 第5回



ストックホルム大会（スウェーデン）

日本が初めて参加したオリンピックです。陸上の短距離とマラソンの2名のみの参加でした。そのうちの1名は大河ドラマ「いだてん」の主人公の1人である金栗四三選手です。マラソン選手として3度の世界記録を樹立し、第7回、第8回大会にも出場し、「日本マラソンの父」と呼ばれています。

【 ピッティパンナ 】

| 材料名 | 1人分量(g) | | 材料名 | 1人分量(g) | |
|--------|---------|--------|---------|---------|--|
| じゃがいも | 50 | 1.5cm角 | グリーンピース | 10 | |
| たまねぎ | 30 | 色紙 | バター | 5 | |
| ホールコーン | 10 | | 塩 | 0.1 | |
| ウインナー | 10 | 1cm長さ | こしょう | 少々 | |
| にんじん | 30 | 1.5cm角 | | | |

【 作り方 】

1. じゃがいもは蒸かします。
2. バターでたまねぎ、ウインナー、にんじん、ホールコーンを炒め、火が通ったらグリーンピースを加え調味します。
3. じゃがいもを炒め合わせます。

スウェーデンの昔からある家庭料理です。「ピッティパンナ」の「ピット」は「小さいもの」、「パンナ」は「フライパン」という意味です。

スウェーデン料理に欠かせないじゃがいもとたまねぎ、肉などを炒めて塩・こしょうで味付けをしたシンプルな炒め物です。

