



海外友好交流都市献立！！

中国 泰安市(たいあん市)

今年、八王子市は市制100周年を迎えました！

この機会に、自分たちの住むまちの歴史・伝統・文化を学び、「ふるさと八王子」への郷土愛を育むことを目的に、海外友好交流都市献立を実施します。

海外友好交流都市の料理を味わいながら、八王子市との結びつきや各国の文化などについて学びます。

1月は中国・泰安(たいあん)市の献立が登場！！

2006年から海外友好交流都市となっている中国・泰安(たいあん)市とは、マラソンや卓球などのスポーツ交流や、絵や音楽による文化交流などが行われています。



小学校の献立

豚の角煮
じゃがいもの細切り炒め
白菜と豆腐のスープ



松木小学校
給食の様子(2年生)

「どの料理もおいしい！」と、中国の料理に興味津々の子ども達でした。海外の文化を知るよい機会になったかな？



～ 中学校デリバリー給食でも
中国・泰安市メニューが登場 ～

中学校の献立

ごはん
にしんの南蛮たれ
もやしソテー
豚と大根の角煮
じゃが芋の細切り炒め
果物
白菜と豆腐のスープ



1 月 日 の しよくいくメモ

かいがいゆうこうこうりゅうとし

海外友好交流都市

ちゅうごく たいあんし

中国・泰安市



平成18年（2006年）から海外友好交流都市になりました。マラソンや卓球などのスポーツ交流や、絵や音楽による文化交流などが活発に行われています。

豚の角煮



日本でもおなじみの豚の角煮は、中国では「東坡肉」といいます。

一口大に切った豚のバラ肉を、一度焼くか茹でるかして、余分な脂をとり、しょうゆと酒、砂糖を加えて柔らかくなるまでじっくり煮込みます。

泰安市の給食でも人気のメニューです。

じゃがいもの細切り炒め



じゃがいもの細切り炒めは、じゃがいもとピーマンを細切りにして一緒に炒めた、中国の一般的な家庭料理です。

調理のコツは、シャキシャキ感を残すことです。

白菜と豆腐のスープ



白菜と豆腐のスープは、泰安庶民がよく食べている料理です。

中国泰安市には「泰安三美」という言葉があります。泰山の山頂から流れているおいしい水、そのおいしい水で作られている豆腐と新鮮な白菜のことを意味しています。