



海外友好交流都市献立！！

台湾 高雄市(たかお市)

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ています。

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。

12月は台湾・高雄市(たかお市)の献立が登場！！

平成18年(2006年)から海外友好交流都市となっている台湾・高雄市とは、八王子まつりや、高雄ランタンフェスティバルなどで交流するとともに、小・中学生がスポーツや文化交流をおこなっています。

八王子市と台湾にある高雄市は、「海外友好交流都市」=おともだち、なかよしの町！なので、今日は台湾の料理を給食で食べてみましょう！



小学校の献立

台湾風おこわ
ビーフン炒め
ふんわり卵のスープ
パイナップルケーキ



元八王子東小学校
給食の様子(2年生)



台湾料理は、日本人になじみのある味付けが多く、子ども達にも大好評！！

～ 中学校デリバリー給食にも台湾献立が登場 ～

中学校の献立

台湾風おこわ
三杯鶏(サンペイジー)
ビーフン炒め
八珍豆腐
パイナップルケーキ



いつもの味に近い♪
おいしい♪と
よろこんで食べて
いました。

12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

たいわん たかおし

台湾・高雄市



へいせい ねん かいがいゆうこうこうりゅうとし

平成18年から海外友好交流都市になりました。

はちおうし

たかお

八王子まつりや高雄ランタンフェスティバルをはじめ

とした、様々な分野で交流しています。

たいわんふう

台湾風おこわ



たいわんふう

台湾風おこわは、台湾の庶民的な料理の1つ

みず ひた

ごめ ぶたにく

で、水に浸したもち米を豚肉、しいたけなどと油で炒め、しょうゆなどで味付けして蒸したものです。

ビーフン炒め



いた

ビーフン炒めは、台湾の屋台でよく売られて

りょうり

ほそぎ ぶたにく やさい

いる料理で、ビーフンを細切りの豚肉や野菜と一緒に炒めたものです。

いっしょ いた

ビーフンは、米から作る麺のことです。

ふんわり卵のスープ



たまご

卵スープは、中国でもよく食べられているスー

かいせん

ゆうめい

たかおし

りょうり ほ

プです。海鮮が有名な高雄市では、料理に干しえびや干しほたてをよく使います。今日の給食のスープには、干しほたてが入っています。

ほ

つか

きょう

きゅうしょく

ほ

はい

パイナップルケーキ



パイナップルケーキは、パイナップルジャムと

バターでつくったあんをクッキー生地（まじり）の皮で

包んで焼いた、台湾を代表するおかしです。

今日の給食ではカップに入れて焼いています。