

対戦国の料理を食べて応援しよう！



# サッカーワールドカップ給食

「サッカーワールドカップロシア大会」にあわせ、市内の小・中学校全校の給食で、対戦国にちなんだ献立を子どもたちに提供しました。コロンビア、セネガル、ポーランド、それぞれの試合の直前に、その国の料理を食べることで応援ムードを高める狙いです。こうした取り組みを通じて、子どもたちには、世界の国への関心を高め、世界の食文化に関心を持ち、豊かな国際感覚を養うことを期待しています。



6/19 21:00  
キックオフ！

コロンビア



★19日の給食に登場！

コーヒーの生産が盛んで、外国への輸出量は世界第3位です！  
とうもろこしがよく使われ、ゆでたり炒めたり、粉にしてパンを作って食べたりします。熟していない緑のバナナを料理に使うことも特徴です。

**アロスコンボ**は、「アロス(米)」「コン(一緒に)」「ボ(鶏肉)」という意味で、にんじん、ピーマン、たまねぎなどが入ったコロンビア風チキンライスです。



**アヒアコ**は、鶏肉、じゃがいも、とうもろこしを煮こむコロンビアの伝統的な料理です。じゃがいもがとろとろになるまでよく煮こむので、見た目はクリームシチューのようなスープです。



6/25 00:00  
キックオフ！

セネガル



★22日の給食に登場！

海に面した国なので、タコやマグロ、エビなど、海の幸が豊富です。日本と同じくお米が主食です。タイ米という細長いお米です。大家族での生活が多く、大きなお皿を家族で囲み、料理を手で食べます。

**チェフジェン**は、「チェフ(米)」「ジェン(魚)」という意味で、魚や野菜の煮汁でお米を煮たパエリアやピラフに似た料理です。トマトソースを加えてごはんを赤くした「赤チェフジェン」とトマトソースを加えない「白チェフジェン」があります。



**ヤッサレ**は「ヤッサ(たまねぎのソース)」「フレ(鶏肉)」という意味で、レモン汁やマスタードを加えたたまねぎソースと焼いた鶏肉を一緒に煮た料理です。



6/28 23:00  
キックオフ！

ポーランド



★28日の給食に登場！

小麦、ライ麦、じゃがいもなどを栽培し、世界上位の生産量です。1日4回、食事をとる習慣があります。学校では、10時半から11時頃に第2の朝食を食べ、13時から14時頃に昼食(給食)を食べています。

**コトレット**は、ポーランド風のトンカツです。日本との違いは、肉をたたいて薄くしてから使うことです。衣に小麦粉を使わず、卵とパン粉をつけて、少量の油で揚げ焼きにします。味つけは塩こしょうでシンプルです。



**グジボヴェ**は、きのこがたっぷり入ったスープでポーランドでは定番の料理です。特に、新鮮なきのこがとれる夏の終わりから秋の初めにかけてよく作られます。



# 散田小学校の様子です



初めて食べる味だね！

アヒアコは、じゃがいもとコーンが甘くておいしい！



対戦国について、いろいろ調べました！



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、さまざまなことを調べ、対戦国への理解が深まりました。

ポーランド料理は、すっぱい料理が多いです。



有名なハメス・ロドリゲス選手が所属する国です。

日本と同じく、お米が主食です。タイ米という細長いお米を食べます。