

G7 サミット特別献立を実施



給食だより 6月特別号
日光市

令和5年5月19日から21日に、「G7広島サミット」が開催されます。G7サミットの開催に伴い、日光市では、男女共同参画・女性活躍担当大臣会合が6月24日、25日に開催されます。

そこで、6月にサミットに参加する7か国の料理を「**G7サミット特別献立**」として実施します。



Q1 : G7 サミットってなに？

A1 : G7の7か国とヨーロッパ連合(EU)のリーダーが、年に1回集まって話し合いをする会議のことです。先進7か国首脳会議とも言います。「サミット」は、「山の頂上」を意味する英語で、「首脳(リーダー)同士の会談」という意味になります。その時々の世界で起きている重要な問題について話し合われます。



Q2 : G7 って何の略？ どの国？

A2 : G7は、「Group of Seven」の略で、7か国の「グループ」という意味です。7つの国は、フランス、アメリカ、イギリス、ドイツ、日本、イタリア、カナダです。これに、ヨーロッパ連合(EU)が参加します。ヨーロッパ連合は、ヨーロッパにある27か国でつくるまとまった一つの組織のことです。



(ヨーロッパ連合の旗)

☆☆G7サミット参加7か国の料理が給食に登場☆☆

~この機会に世界の料理に触れよう~

フランス



【給食メニュー】 ごはん 牛乳 白身魚の香草焼き ラタトゥイユ がけ
コーンスープ ワインゼリー



(外務省ホームページより)

ラタトゥイユ



フランスの郷土料理の一つです。ラタトゥイユの「ラタ」は「ごった煮」、「トゥイユ」は「かき混ぜる」を意味する言葉です。なすやズッキーニ、ピーマンなどの夏野菜をオリーブオイルで炒め、トマトを加えて煮込んで作ります。

ワインゼリー

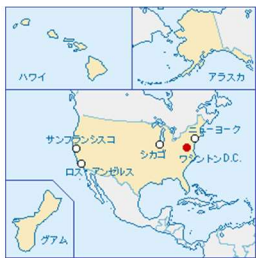


フランスは、ワインのぶどうの栽培に良い「ワインベルト」という地域にあります。フランス各地に、有名なワインの産地があり、様々なワインが作られています。

アメリカ



【給食メニュー】 ごはん 牛乳 チキンガンボライス
コールスローサラダ パインアップル



(外務省ホームページより)

チキンガンボライス



ガンボとは、アメリカのルイジアナ州が発祥とされるスープのような、シチューのような煮込み料理です。スパイシーな味わいで、ごはんにも、ぴったりあいます。

ガンボは、オクラを意味する言葉で、本場のガンボには、たっぷりのオクラが入っています。オクラを加えることで、スープにトロトロ感がでます。このオクラのトロトロのぬめりは、食物せんいで、整腸作用やコレステロールの低下に効果的です。

イギリス



【給食メニュー】 黒パン 牛乳 フィッシュ&チップス (小袋ケチャップ)
ミニトマト ボイルブロッコリー スコッチブロス風スープ



(外務省ホームページより)

フィッシュ&チップス



イギリスの代表的な料理で、たらなどの白身魚のフライにフライドポテトを添えたものです。イギリスでは、魚につける衣にビールを入れたりするようです。給食ではバサという白身魚を使いました。

スコッチブロス風スープ



スコッチは「スコットランド産の」、ブロスは、「澄んだスープ」を表しています。肉や野菜、大麦、豆が入ったスコットランドの伝統的なスープ料理です。本場ではラム肉を使いますが、給食では鶏肉を使って、中火でコトコト煮込んで作ります。

ドイツ



【給食メニュー】 セルフドック 牛乳 ザワークラウト グラーシュ



(外務省ホームページより)

ソーセージ



ドイツの冬は長く、寒さが厳しいので、冬が来る前に貴重な肉を長期保存できるようにとすることで、ソーセージ作りが発展しました。ソーセージとは、腸詰めされた食品のことをいいます。材料や太さによって種類が分けられています。

グラーシュ



牛肉とパプリカや玉ねぎなどの野菜を煮込んで作ります。農村部で、仕事の合間にさっと食べられるように、大きな鍋を使って外で料理を作ったのが始まりと言われています。パプリカパウダーを使うので赤色のスープになります。

日本(日光市)



【給食メニュー】 ご飯 牛乳 みそカツ ボイルキャベツ
ゆばのすまし汁

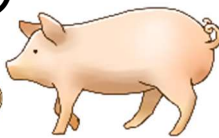


ゆば



ゆばは大豆の加工品で、豆乳をじっくり煮たときにできる薄い膜のことをさします。仏教とともに中国から持ち帰ったことがはじまりとされています。日光では「湯波」と書きます。ゆばは、良質な植物性たんぱく質を多く含んでいます。

みそカツ



みそカツの由来は、天丼をヒントにした説や屋台のカウンターで誕生した説、串カツにみそをつけてあたためたことから誕生したなど諸説あります。タレをかけて食べるのが定番ですが、給食では、みそダレに漬けた肉を揚げます。

イタリア



【給食メニュー】 コッパン 牛乳 ペンネアラビアータ
イタリアンサラダ パンナコッタ



(外務省ホームページより)

ペンネアラビアータ



「アラビアータ」とは唐辛子を使ったピリ辛のトマト味の Pasta のことです。食べるとからくて怒ったように顔が赤くなることから、イタリア語で「怒っている」という意味の「アラビアータ」という名前になったそうです。

パンナコッタ



生クリームを使ったプリンのようなデザートです。イタリア語で「パンナ」は「生クリーム」、「コッタ」は「火を通した」という意味です。酪農が盛んな地域で、家で簡単に作れるデザートとして作られたのが始まりだと言われています。

カナダ



【給食メニュー】 ごはん 牛乳 チキンのメープルソースかけ
ブロッコリーサラダ サーモンチャウダー



(外務省ホームページより)

メープルシロップ



カナダはメープルシロップの生産量が世界一です。メープルシロップは、サトウカエデの木から集めた樹液を煮詰めて作られます。サトウカエデはカナダを代表する木で、葉はカナダの国旗にも使われています。

サーモンチャウダー



漁業が盛んなカナダの代表的な食材のサーモンを使った料理です。カナダは、国の大部分が寒い地域であるため、温かい料理が好んで食べられています。