

令和元年度
前期

オリパラに向けての食育

～世界の料理を食べよう!～

オリンピック・パラリンピック教育の一環として、6月から毎月1回世界各国の代表的な料理を給食のメニューに取り入れています。

6月 コロンビア料理 「アロス・コンポーヨ」「アヒアコ」「まめまめサラダ」

7月 チリ料理 「ロングレイライス」「ポジョ・アルベハド」

9月 トルコ料理 「サバサンド」「豆とひよこ豆のカレースープ」

後期の給食にも毎月1回取り入れていきます。

★コロンビア料理★

じゃがいもの産地ということで、じゃがいもをたっぷり使っています。



アロス・コンポーヨ



アヒアコ



まめまめサラダ



★チリ料理★

トマト、じゃがいも、とうもろこし、牛肉、羊肉を使う料理が多い国です。給食でもトマト、じゃがいも、とうもろこしを使用しました。



ポジョ・アルベハド on the ロングレイライス



★トルコ料理★

イスタンブールで有名なサバサンド。ヨーグルト、豆類やトマトがよく使われるので、トマト味のスープとデザートにヨーグルトを添えました。



サバサンドと豆とひよこ豆のカレースープ

