



# 9月の中学校の献立より...

## 平成27年9月29日(火)の給食紹介

**中学校** エネルギー:821kcal たんぱく質:31.8g 脂質:21.8g 塩分:4.7g

- ★主食: チキンピラフ
- ☆主菜: 鶏のケバフ
- ★副菜: 芋いっぱいサラダ
- ☆汁物: ハフチュ chol バス
- ★飲み物: 牛乳

### 世界の味巡り~トルコ~

9月の世界の味めぐりは、中東にある「トルコ」を紹介します。

イスラム教徒の多いトルコでは、豚肉はほとんど使われません。また、気候が肉牛の生育に適さないため、牛肉もあまり使われず、肉料理にはもっぱら羊肉(マトン)や鶏肉が使われています。

### ~トルコの美味しいもの紹介~

#### ★ケバフ

ケバフはマトンや鶏肉などの肉を焼いたトルコの「焼肉料理」です。「ケバフ」にもいろいろあり、日本でおなじみの「シシケバフ」は「シシ(串)」に刺した「ケバフ」という意味ですが、給食の「ケバフ」はヨーグルト、にんにく、生姜、塩、こしょうに漬けて焼きました。

### ~料理クイズ~

世界には、世界三大料理と呼ばれる料理がありますが、中華料理、フランス料理ともう一つは次のうちどれでしょう？

- ① 日本料理
- ② イタリア料理
- ③ トルコ料理



鶏のケバフ

ハフチュ chol バス

### 答え③トルコ料理

トルコは、ヨーロッパとアジアの境目に位置し、様々な文化が融合した国です。そのためトルコ料理も周囲のいろいろな食文化に影響を与え、「世界三大料理」の一つに数えられています。