

10月の中学校の献立より...

☆平成27年10月20日(火)の給食紹介☆

中学校 エネルギー:867kcal たんぱく質:27.4g 脂質:31.3g 塩分:3.7g

- ★主食: チキンライス
- ☆主菜: ほうれん草オムレツ
- ★副菜: フロッコリーサラダ(ドレッシング)
- ☆汁物: ドイツ風スープ
- ★デザート: ぶどうグミ
- ☆飲み物: 牛乳

世界の味巡り~ドイツ~

10月は、ヨーロッパにある「ドイツ」です。
 ドイツ料理は、風土的に食材が不足しがちであるため、これを解消するために工夫が凝らされているのが特徴です。また、ドイツはいろいろな地域がまとまってできた国なので、しかも東西南北に広がるので、ひとことでドイツ料理といっても、実は数多くの種類があり、地域によってそれぞれ名前も異なります。

~ドイツの美味しいもの紹介~

★ドイツ風スープ(じゃがいも・ソーセージ)

ドイツの料理といえば、じゃが芋を使った料理がかかせません。女の子は、じゃが芋のフルコースの料理ができるようにならないとお嫁にいけない、という言葉があるくらい、じゃが芋は大きな役割を持っています。

またドイツといえば、ソーセージも有名です。ソーセージ作りは長い伝統があり、数百の地域バリエーション、1500以上の種類が存在するそうです。

給食では、そんな「じゃが芋」と「ソーセージ」を使ってスープを作りました。お味はいかがでしたか？

~ドイツのお菓子クイズ~

ドイツ語で、「木のお菓子」という名前がついたお菓子は何でしょう？

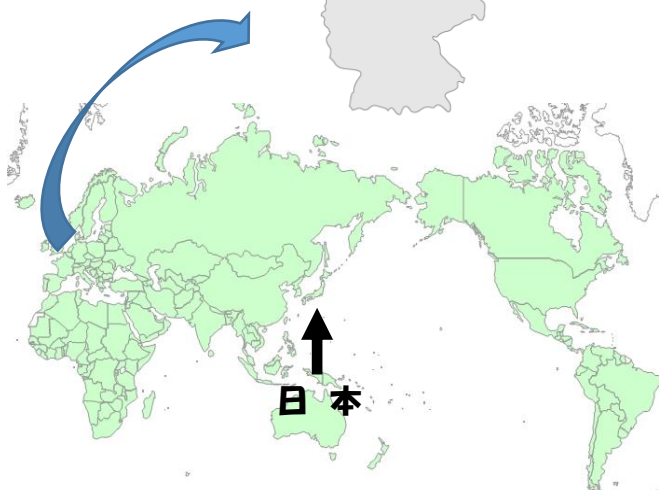
① バームクーヘン

② ロールケーキ

③ かりんとう



ドイツ



日本



ドイツ風スープ



答え: ①バームクーヘン

「バーム」が「木」、「クーヘン」が「お菓子」という意味です。ドイツでは、木の年輪のように見える切り口が「長寿」「繁栄」をイメージさせることから、お祝いごとにはかかせないお菓子です。