



給食だより No. 15

令和6年12月16日
大田区立安方中学校
校長 佐藤 彰

クリスマスにお正月…この季節はお祝いのムードが高まりますね。お祝いの日に欠かせないのが「行事食」です。日本や世界の国々には、**その国ならではの年中行事と行事食**があります。特別な願いが込められた行事食を知り、大切にしていきたいですね。



特別な日を彩る

クリスマスの料理特集！



日本ではクリスマスにフライドチキンやケーキを食べるイメージがありますね。では世界ではどんな料理を食べる習慣があるのか見ていきましょう。

ドイツ シュトーレン



スパイス、ナッツ、ドライフルーツがたっぷり入ったドイツのクリスマスに欠かせないパンです。12月のはじめからクリスマスまで、毎日少しずつスライスして食べます。

フランス フッシュドノエル



切り株や薪まきの形をしたロールケーキです。フッシュドノエルとはフランス語で「クリスマスの薪」を意味します。薪の形の由来は、キリストの誕生を祝い、暖炉で夜通し薪を燃していたからなど諸説あります。

イギリス ローストビーフ



イギリスを中心にクリスマスのメイン料理として知られています。伝統的なローストビーフは、ヨークシャープディングやローストポテトなどを付け合わせて提供します。

アメリカ ローストターキー



具材を詰めた七面鳥を丸ごとオープンで焼き上げ、クランベリーソースなどでいただきます。アメリカでは家族や友人が集まる特別な日に七面鳥を食べることから、クリスマスの定番料理にもなったそうです。

栄養士のつばやき…



12月の始め頃、とある食料品店に手作りシュトーレンのキットが販売されていたので、初めて購入してチャレンジしてみました。キットのレシピ通りに作ってみると、想像以上においしくできて大満足でした。クリスマスまでの週末に少しずつ食べて楽しんでいます。皆さんも何か手作りしたり、食べたり、クリスマスマーケットに出かけたり…世界のクリスマスの文化を体験してみたいはかがでしようか？



↑手作りシュトーレンです！

白衣や帽子の洗濯をいつもありがとうございます。また、今年も給食だよりをお読みいただきありがとうございました。

来年もよろしくお祈りします。





海外派遣とコラボ献立を実施しました！



11月22日（金）に海外派遣報告会がありました。ドイツ・ブレーメンに行った2年生の清水笑音さんと、アメリカ・セーラムに行った2年生の中林文矢さんが、現地での生活や学んだことを話してくれました。これと関連付け、12月2日（月）と3日（火）の給食時間中には海外派遣の映像を全校配信するとともに、それぞれの国の料理を取り入れた献立を提供しました。このコラボは海外派遣に引率した草間先生から「海外派遣の映像と一緒に、その国の献立を出せませんか？」とのオファーにより実現しました。

映像では現地の施設見学や、海外派遣の生徒による合唱の様子、現地の人たちとのフェアウェルパーティ、ホストファミリーとのお別れなど様々なシーンが流れました。この映像のおかげで、給食の特別メニュー感も演出できたように思います。配膳中は「現地でこの料理は食べた？」と海外派遣に行った生徒と話している光景もありました。生徒たちは現地の雰囲気を楽しみながら、よく食べていました。



↑電子黒板に映る海外派遣の動画を見えています。



【ドイツ料理献立】

黒砂糖パン フリカデッレ マッシュポテト
アイントプフ りんごジュース

フリカデッレとは、ドイツの焼きミートボールのことです。アイントプフは、ドイツの家庭で食べられるスープで「鍋の中に投げ込んだ」という意味を持ちます。また、ドイツでは主食や付け合わせでじゃがいもがよく食べられているため、マッシュポテトを作りました。さらに、りんごジュースは、「アプフェルショーレ」というドイツで人気のりんごサイダーをイメージしました。



【アメリカ料理献立】

チキンジャンバラヤ めかじきのバジルチーズ焼き
クリームチャウダー 牛乳

ジャンバラヤとは、アメリカ南部のルイジアナ州発祥の炊き込みごはんです。肉や魚介類、野菜などの具材とチリペッパーなどのスパイスを米と一緒に炊き込んだ刺激的な味わいが特徴です。チャウダーとは、アメリカのスープの一種で、細かく切った具材が入っており、味はクリーム系やトマト系などがあります。給食では角切り野菜と鶏肉が入ったクリームチャウダーを作りました。