





世界の料理 2018FIFAワールドカップ ロシア大会

対戦国・開催国の料理

～ コロンビア・セネガル・ロシア・ポーランド料理 ～



| 給食実施日 | | 対戦日及び対戦国 | 国旗 | 料理名 | 献立メニューの紹介 |
|----------|----------|-----------------------------|---|------------------|---|
| 中学校 | 小学校 | | | | |
| 6月18日(月) | 6月19日(火) | 6月19日(火) vs コロンビア |  | 「エンパナーダ」 | 本来はとうもろこしの粉で皮を作った餃子風の揚げ物です。給食では、ラビオリ風の餃子を油で揚げて提供します。 |
| | | | | 「アヒアコ」 | 本来は3種のじゃがいもが入ったスープで、硬さの違うじゃがいもを入れることで食感を楽しむスープで、とうもろこしも入っています。給食では3種類のじゃがいもは使用できませんが、食べやすいようにアレンジして提供します。 |
| 22日(金) | 25日(月) | 6月24日(日) vs セネガル |  | 「マフェ」 | セネガルの代表的な家庭料理です。本来はピーナッツペーストの入った鶏肉の煮込み料理です。給食では、アレルギーを配慮してごまペーストで代用し、野菜と一緒に煮込みます。 |
| | | | | 「チキンヤッサ」 | ヤッサは、玉ねぎのことで、焼いたチキンに玉ねぎソースをかけたものです。ご飯にかけて食べても良いそうです。給食では少し甘めに仕上げます。 |
| 25日(月) | 26日(火) | 開催国 ロシア |  | 「ピロシキ」 | 小さなパンを意味するロシアの調理パンです。中に挽肉などの具が入っており、本来は焼いて食べるようですが、給食では油で揚げます。パンの中に肉まんの具が入ったような揚げ物です。 |
| | | | | 「シー(シチー)」 | ボルシチの原型とも言われている、ロシアの伝統的な煮込み料理です。本来はザワークラウトを使用した酸っぱい料理ですが、給食ではポトフ風に仕上げます。 |
| 27日(水) | 28日(木) | 6月28日(木) vs ポーランド |  | 「ピゴス」 | ポーランド、ウクライナ、バルト三国の伝統的な煮込み料理です。本来はザワークラウトという、キャベツを発酵させた漬物を入れますが、給食ではキャベツで代用し、カットマトを入れて煮込みます。 |