

10月 きゅうしょくだより

令和7年
稲美町

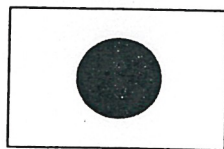
今年開催されている大阪・関西万博もいよいよ終わりです。

「いのち輝く未来社会のデザイン」をテーマにたくさんの国がパビリオンで未来の食や世界の食文化についても紹介しています。今日の給食では、万博にちなんだ外国のメニューをとり入れています。

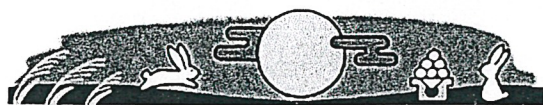


〜『2025 稲美・給食万博』〜

6日 <<日本>> お月見メニュー（十五夜）



日本では、季節ごとの伝統的な行事やお祝いのときに食べる特別な料理（行事食）があります。十五夜は、月見団子やすすきを飾り、1年で最もきれいなお月見様を見て楽しむ日です。稲や芋、豆などの秋の収穫に感謝をこめてお供えをします。



スペイン語で
おいしい！
「ケリコ！」

7日 <<スペイン>> カバリャコントマテ



「カバリャ」はスペイン語でさば、「トマテ」はトマトという意味で、さばをトマト煮にしたり、さばにトマトソースをかける料理です。スペインでは食事を3回とるそうです。起きてすぐにコーヒーとパン、



11時頃にボカティーショというサンドイッチや果物などのおやつを食べます。14時頃からコース料理を食べ、18時頃にパスタという小皿料理などを食べ、21時頃にサラダとスープを食べます。

10月の給食目標 決められた時間内に食べよう

当番の人まかせになっていませんか？

みんな協力して
早くいただきますができるように
準備しましょう



話に夢中になっていませんか？

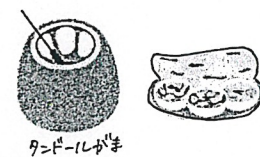
時間を意識しながら
食べましょう



8日 <<インド>> ナン、カレーミート



日本のカレーはルーを使ってとろっとしていますが、インドではスパイスを使って具材を煮込んだ料理のことでさらさらしています。カレーと一緒に食べるナンは、タンドール窯で焼くため家庭では食べられず高級品だそうです。



9日 <<中国>> ホイコーロー



中国は土地が広いので、地域によって食べ物の味が違います。ホイコーローは麻婆豆腐などと同じ四川料理で、唐辛子や山椒などの香辛料を使い、辛いのが特徴です。

10日 <<タイ>> ガパオライス



タイではハーブを使った料理が多く、パワチーなどは日本でも食べられるようになりました。ガパオライスにはガパオ（ホーリーバジル）というバジルを使います。平野が多いタイでは稲作が盛んで主食はお米です。日本のお米よりねばり気が少なく、見た目が細長いのが特徴です。

