



食育だより

日高市学校給食センター
令和6年 7月号



世界の食文化にふれてみよう！

今年はオリンピック、パラオリンピックがある年ということで、7月の給食ではもうすぐ開催されるパリオリンピックを前に様々な国の料理を提供していきます。

今回は、給食で提供する国の食文化や料理の特徴またほかにはどんな料理があるのかを紹介していきます。ぜひ食べながら世界の食文化に触れてみてください。

7月1日 タイ



ハーブや香味野菜をたっぷり使い、塩味、甘味、酸味、辛味を組み合わせた味付けをすることが多い。



トムヤムクン
グリーンカレー

8日 韓国



キムチやコチュジャンなど様々な発酵食品を使います。キムチは地域ごとに少しずつ味や具が違い、200種類以上もあるそう。



ヤンチョムチキン
チヂミ、ブルコギ
キムチチゲ

9日 アメリカ



アメリカは移民が多く、民族や宗教等によって食事内容がさまざまあります。(豚肉なしやヴィーガンなど)



チリコンカン
クラムチャウダー
ホットドック

10日 小山選手応援献立

日高市出身の小山直城選手がオリンピックに出場されるということで、小山選手に思い出の献立(☆)を教えていただきました！

～当日の給食～

ごはん
どさんこ汁

☆ししゃもの南蛮漬け

☆コーヒーミルク

小山選手が中学3年の2月の時に提供したメニューです。

12日 フランス

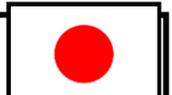


中華料理、トルコ料理と並んで、世界三大料理です。生クリームやバター、チーズなどの乳製品を好んでおり、料理にも使われています。



ムニエル、ケッチュ
ジュリエンスープ

16日 日本



一汁三菜により栄養バランスよくとれることや、旬の食材や行事と関連させた料理があることなどが和食の特徴です。



肉じゃが
魚の煮つけ
からあげ

弁当の日が行われました！

6月14日に小学校で弁当の日が行われました。

あるクラスでは「作ってくれた家族に感謝して、いただきます！」との声。作ってくれた人が身近にいるからこそその感謝の気持ちがあいさつにも表れていました。

また、「お弁当もいいけど、給食の方が好きだな」と言っている子ども。給食がない分給食のよさも感じる事ができたようです。



一部ご紹介！どれもおいしそうなお弁当ばかりでした。



みんなで円になって食べているクラスもありました。

※カラー版は日高市のホームページで見ることができます