

キラリンピカの食育掲示物

かんしん ぶか G7サミットへの関心を深めよう!



G7サミットは、フランス、アメリカ、イギリス、ドイツ、日本、イタリア、カナダの7カ国の首脳が参加し、地球規模の課題について意見交換を行う国際会議のことで、今年、5月9日～21日まで日本・広島県で開催され、それに伴う教育大臣会合が5月12日～15日に富山県・石川県で開催されます。そこで、5月はサミットや会合の開催地や、参加国への関心を深めるための給食を実施します。お楽しみに!

5/12 (金) 富山県



すりみ揚げ

魚のすりみに、にんじんなどの野菜を加えた富山ならではの味です。



とろろ昆布あえ

富山県は昆布の消費量が多く、とろろ昆布はおにぎりに巻いたり、おでんに入れたりして食べられます。



きのこだんご汁

田んぼでとれた米と、山の幸のきのこの汁物です。



5/15 (月) 石川県



ほっけのいしる焼き

いしるは、石川県の能登地方に伝わる、魚介を塩に漬け込んで作る調味料（魚醤）のことで、



あいませ

根菜と打ち豆（平たく潰した大豆）を煮た煮物です。

じぶ煮

とり肉と、すだれ麩や野菜を出汁やしょうゆと一緒に煮た煮物です。



5/16 (火) イギリス・フランス



スコッチフロス

肉や野菜、大麦や豆などの穀物類が入った、イギリスの家庭料理です。



あじのマリネ

マリネは、食材を酢やレモン汁などのつけ汁に浸した、フランス料理の調理方法です。



5/17 (水) アメリカ・カナダ



クラムチャウダー

貝や野菜などの食材がたっぷり入った、アメリカを代表するスープです。



とり肉のメープル焼き

とり肉を、カナダの特産であるメープルシロップを使ったタレに漬け込みました。



5/18 (木) イタリア・ドイツ



ラビオリスーフ・トマトオムレツ

ラビオリは、パスタ生地の中に肉や野菜などをはさんだイタリア料理です。また、トマトはイタリア料理には欠かせません。



ザワークラウト

キャベツを酢漬けにして発酵させた、ドイツの漬物です。



5/19 (金) 広島県



広島菜ごはん

広島菜は、広島県の伝統野菜の一つです。



サメナゲット

広島の一部地域では、サメを食べる習慣があります。

臭の肉じゃが

じゃがいも、牛肉、糸こんにゃく、玉ねぎを砂糖、しょうゆで味付けした煮物です。

