

給食からG7参加国の食文化を知ろう!

いろいろな国の「おいしい」という言葉を知っていますか? G7参加国の「おいしい」を紹介します。

10/28、29に「G7大阪・堺貿易大臣会合」が開催されます。堺市の学校給食では、9月・10月にかけてG7献立が登場します!



堺市ハニワ部長



G7献立と、G7参加国の食文化について紹介します

※地域により、食文化の状況は異なります

日本

日本の伝統的な食文化「和食」は、ユネスコ無形文化遺産に登録されています

- 主食・汁物・主菜・副菜 二品がそろった「一汁三菜」が基本です
- かつお節や昆布、煮干し などからとった「だし」を使います
- 寿司や天ぷら、みそ汁などが有名です

全員が同じ給食を食べる学校が多いです。食卓から一人分を盛り付けて配膳する方式や、あらかじめ盛り付けられた一人分の給食を受け取る方式などがあります。主食は、日本で作られている米を使った米飯給食が多くなっています。

G7献立
※日本のG7献立は、各区によって異なります

イギリス

- 海に囲まれているので、新鮮な魚介類がたくさんとれます
- 牧場や牧草地がたくさんあり、料理にも肉類・乳製品がよく使われています
- 紅茶をよく飲みます

給食は「スクールディナー」といい、カフェテリアで食べます。料理が並ぶカウンターに自分達で取りに行きます。

G7献立
スコッチブロス ジャケットポテト

パンの種類はかわります

アメリカ

- とうもろこし・大豆・小麦など農作物がたくさん作られます
- たくさんの国の人が移り住んでおり、先住民と移民たちの食文化が合わさって発展してきました
- 肉料理が多いです

食堂で食べることが一般的で、決まったメニューではなく、食べたいものを自由に選びます。

G7献立
マカロニスープ チリコンカン

パンの種類はかわります

ドイツ

- 朝食と夕食にはカルテスエッセンという冷たい食事を、昼食にはヴァームスエッセンという温かい食事をとることが多いです
- 世界一パンの種類が多く、3000種類ほどあります
- ドイツでは寒い冬を乗り切るために、ソーセージやハムなどの保存食が発展しました

メンザとよばれる食堂でパンやミルクライスやパスタ、肉や魚、スープなどから自分の好きなものを選んで食べます。

G7献立
じゃがいものズッペ ハンバーグの野菜ソース

パンの種類はかわります

イタリア

- ギリシャやスペイン、モロッコの料理とともに地中海料理としてユネスコ無形文化遺産に登録されています
- パスタやピザが有名です
- 北部では乳製品、南部ではオリーブやトマト、地中海沿岸では魚介類を用いた料理と、地域によって特徴があります

午後から選択制の授業を受ける子どもは学校のカフェテリアでお昼ご飯を食べます。

G7献立
ペペロンチーノ イタリアンサラダ

パンの種類はかわります

カナダ

- 主食としてじゃがいも・パン・パスタを食べることが多いです
- サーモン、ロブスターが有名です
- カナダの国旗の赤い葉っぱはメープルの木の葉っぱです

給食はなく、希望する子どもが申し込みをする「ホットランチ」があります。ピザ・サンドイッチ・ハンバーガー・ホットドックなどができます。

G7献立
グリーンポターージュ サーモンの香草焼 メープルシロップ

パンの種類はかわります

フランス

- フランス料理は1つの国の伝統的な料理が初めてユネスコ無形文化遺産に登録されたことで有名です
- 肉や魚に煮込んだソースをかける料理が多いです
- チーズの国民一人当たりの年間消費量は、世界一です

カフェテリア方式が多く、子どもが自分で料理を取っています。昼食時間が2時間と長い学校もあり、家に帰って食べることもできます。

G7献立
ポトフ 鶏肉のラタトゥイユ

パンの種類はかわります