



12がつ

こんだて表



令和3年度 座間市立 入谷小学校

今月の給食指導目標

給食時間に合わせて食べましょう。

栄養指導目標

冬の栄養について知りましょう。



Main table with columns for date, main dish, side dishes, and nutritional information. Includes a 'おしらせ' (Notice) column on the right with weekly themes like '★マークは かみかみメニュー' and '2日(木) 世界の料理 オーストラリア'.

材料の都合により変更になることがあります。

令和3年度 献立テーマ 「世界の料理を知ろう！」 ☆☆ 12月 『オーストラリア』 ☆☆

オーストラリアは南半球にある一番大きな国で、国の中でも場所によって気候が違って北部は一年中温暖ですが中央部は砂漠地帯で乾燥して世界遺産であるエアーズロックがあります。南部は日本と逆の気候を持つ温帯気候で今の時期は夏になります。長い歴史の中で、さまざまな国の人が移り住んでいたため、食文化も多国籍ですが、特にイギリス料理の影響を受けています。広い国土があり、天候が恵まれていて、海に囲まれているので、農業・畜産業・漁業のすべてが盛んで、新鮮な食材が手に入りやすく、食料自給率が高い国です。

給食では、マッシュポテトと白身魚のバーベキューソース、チキンスープを出します。マッシュポテトは日本でいうお米のような存在で、オーストラリアでは主食のひとつとして食べられています。また、バーベキューが盛んで、毎週バーベキューをする家庭も多いそうです。牛肉やラム肉、「ルーミート」とよばれるカンガルー肉などの肉類もたくさんありますが、魚もよくとれるので、給食では「メバル」という魚を揚げて、バーベキューソースをかけます。チキンスープは風邪をひいたときに食べる定番のスープで鶏肉と野菜が入っていて栄養のある優しいスープです。オーストラリアの文化を感じながら食べてください！

