



熊谷市 記者クラブ取材情報

令和 元年 8月27日発表
担当課:教育総務課

事業の名称等

ラグビーワールドカップ2019™日本大会記念給食事業

1. 日時 令和元年9月2日(月)～10月8日(火)

2. 場所 市内全小中学校

3. 事業概要

【目的】

学校給食を通じてラグビーワールドカップ2019™日本大会を盛り上げるとともに、ラグビー人気の更なる向上と開催都市としての市民の一体感を醸成します。

【内容】

熊谷ラグビー場において試合を行う6カ国の料理を学校給食にアレンジして提供します。

【対象者】

市内の全小中学校の児童生徒等です。

【提供日及び献立】

9月2日～4日	ロシア料理	「ボルシチ」など
9月5日～9日	ジョージア料理	「チャホフビリ」など
9月10日～12日	ウルグアイ料理	「チョリソーのチミチュリソースかけ」など
9月13日～18日	サモア料理	「プアアのポリネシアンソースかけ」など
9月25日～27日	アルゼンチン料理	「トスターダ」など
9月30日～10月8日	アメリカ料理	「チキンヌードルスープ」など

詳細は別紙のとおり。

4. 特徴やPRポイント

本市の献立は、主食、牛乳及び副食3品の構成としています。本事業では、副食3品の全てについて、熊谷ラグビー場において試合を行う6カ国の料理を提供します。

5. その他

本市では、市内の全小中学生を「ラグビータウン熊谷ジュニアサポーター」に任命しています。ジュニアサポーターは、おもてなし活動として観戦する対戦国の国歌を音楽に合わせて客席で斉唱することや、応援グッズを作成し対戦両国を応援する活動を行います。

資料の有無(有) ・ 無)

担当者 教育委員会 教育総務課 馬場伸夫

連絡先 048-524-1111 内線550

ラグビーワールドカップ2019記念給食だより

きねんきゅうしょく

ラグビーワールドカップ2019に向けて、今年度も記念給食を実施します。給食を食べて、みんなでラグビーワールドカップを盛り上げましょう！！

熊谷市教育委員会

ロシア



取材受入れ校 大幡小学校
提供日 9月4日(水)

ホワイトストロガノフ

ホワイトストロガノフはロシアで定番の料理です。ちょっぴり酸味のあるクリーミーな味わいで、食べやすい料理です。この酸味に使われているのが「スメタナ」というサワークリームです。給食ではヨーグルトを使い酸味を出しました。



ボルシチ

ロシア料理のボルシチに入っている赤い野菜は、ビーツという野菜で、奇跡の野菜・食べる輸血と言われるほどに栄養豊富な野菜です。見た目は赤カブのようですが、ほうれん草の仲間です。切ると鮮やかな赤紫色をしています。



オリヴィエサラダ

ゆでたじゃがいもとグリーンピース、にんじん、きゅうりをマヨネーズで和えます。ロシアでは、よく食べられるポテトサラダです。マヨネーズが好まれていて、たっぷり使って作られます。オリヴィエさんというシェフが考えたため、オリヴィエサラダと名がつけました。見た目が鮮やかで、お正月やお祝い事など、家族・友人が集まるときに作られています。

ジョージア



取材受入れ校 吉岡小学校
提供日 9月6日(金)

チーズパン

ジョージアでは、チーズのパン「ハチャプリ」がよく食べられています。「ハチャ」はチーズ、「プリ」はパンの意味です。

オジャクリ

豚肉と野菜(たまねぎ、ピーマン、パプリカ)を炒め、揚げたじゃがいもとバジルが入った彩り豊かな料理です。ジョージア風ジャーマンポテトとも呼ばれています。



チャホフビリ

鶏肉とトマトなどの野菜を煮こんだりょうり料理です。給食では具たくさんスープとしました。ジョージアは、きのこやハーブを使った料理が多いので、しめじとエリンギ、パセリを入れました。お米が少し入っているのでとろみが付いています。



ジョージアサラダ

ジョージアは、日本と同じように四季があり、多くの種類の野菜が栽培されています。きゅうりのサラダがよく食べられているので、きゅうりにブロッコリー、キャベツを加えたサラダに、パセリと香辛料が入ったドレッシングをかけてジョージアサラダとしました。

6カ国の料理を給食用にアレンジしたニャ！！



ウルグアイ



取材受入れ校 佐谷田小学校
提供日 9月12日(木)

チョリソーのチミチュリソースかけ

ウルグアイでは、香辛料の効いたソーセージ「チョリソー」がよく食べられています。チミチュリソースは、ウルグアイでは定番のソースで、酸味の効いたさっぱりした味わいです。パンにチョリソーをはさみ、チミチュリソースをかけることで、一口でウルグアイを感じることができるメニューにしました。



ギソ

ウルグアイの家庭料理の1つに「ギソ」という煮込み料理があります。給食では鶏肉や数種の野菜と一緒に煮込み、らせん状のツイストマカロニを入れます。肉や野菜の旨みが溶け込んださっぱりトマト味の煮込み料理です。



ウルグアイエンサラダ

ウルグアイでは、彩り豊かなサラダが食卓に並びます。チーズの生産も盛んな国ということもあり、彩りよいサラダにシーザーサラダドレッシングをかけてウルグアイエンサラダにしました。

ラグビーワールドカップ2019

熊谷ラグビー場 試合日程

9月24日(火)	ロシア	V	サモア
9月29日(日)	ジョージア	V	ウルグアイ
10月9日(水)	アルゼンチン	V	アメリカ

サモア



取材受入れ校 妻沼小学校

提供日 9月18日(水)

プアアのポリネシアンソースかけ



揚げた豚肉にパイナップルの入ったソースをかけた料理です。「プアア」とは、ハワイ語で豚という意味です。豚肉は、サモアではよく食べられている食材です。祭事の際には豚肉を丸焼きにしたり、家庭ではぶつ切りに

した豚肉を揚げ煮にしたり、さまざまな場面で食べられています。ポリネシアとは、オセアニアにある島々のことで、サモアもこの中に含まれています。

カレモア

「カレ」はカレー、「モア」は鶏肉という意味で、中華風味のスープカレーです。隠し味として、サモアで豊富にとれるココナッツミルクが入っています。冷蔵庫に残っているありあわせの野菜で作る料理のため、必ず使わなければいけない材料はないそうです。サモアでは、蒸したり、ゆでたりしたタロイモと一緒に食べることが多いようです。



チョプスイ

鶏肉と野菜、春雨を炒め、しょうゆで味を付けたものを「チョプスイ」とよびます。給食では、セロリやキャベツ、にんじんの野菜が入った春雨サラダにしました。



©熊谷市

アルゼンチン



取材受入れ校 江南北小学校

提供日 9月26日(木)

トスターダ

アルゼンチン料理の定番メニューで、好みの具をパンにはさんで食べます。給食の具は、ひき肉と玉ねぎ、にんじんなどを炒めてカレー味にしました。



アルゼンチンニョッキ

ニョッキは、じゃがいも、小麦粉、水で作った団子状の pasta の一種で、ゆでてトマトソースを絡めて食べます。アルゼンチンの人口のほとんどがヨーロッパ系移民の子孫(おもにスペインとイタリア)といわれており、イタリア料理の影響を受けた料理です。数ある pasta 料理の中でも、アルゼンチンの人々にもっとも愛されているメニューといわれています。



アルゼンチンエンサラダ

肉を多く食べるアルゼンチンでは、野菜を使ったさっぱりとしたサラダを肉料理の付け合わせにします。給食では、キャベツ、にんじん、赤玉ねぎ、きゅうりを使用し、さっぱりとして彩りも鮮やかなサラダにしました。



のこ残さず食べて応援するニャ！！

アメリカ



取材受入れ校 大麻生小学校

提供日 10月2日(水)

バターリングパン

アメリカでは、ベーグルというパンが一般的に食べられています。ベーグルという呼び名は「円形のパン」を意味します。給食では、ベーグルの形に似ている「バターリングパン」を出します。



バッファローチキンウィング

ニューヨーク州北西部にあるバッファロー市発祥の料理です。本場では、子供から大人まで人気があり、鶏肉の手羽を揚げたものに、辛みと酸味の強いソースをからめます。給食では、子供たちに食べやすいようにソースをアレンジして仕上げました。骨付きなので手をよく洗い、豪快に食べてください。



チキンヌードルスープ

伝統的に家庭で作られている料理で、体調が悪い時に食べたり、塩分補給として元気回復のために食べたりしています。鶏肉、パスタ、にんじん、玉ねぎ、じゃがいもなどを入れた料理です。



コールスローサラダ

細かく切ったキャベツを使ったサラダです。にんじんや、とうもろこしが入っていることが多いです。味付けには、一般的にフレンチドレッシングやマヨネーズが使われます。