

Bブロック用

おはなし給食だよ

きゅうしょく

令和5年(2023年)7月

第一学校給食共同調理場



月に1回、本の中に登場する料理を給食で提供します。

「ハリー・ポッターと賢者の石」より

7/7 (金) ローストチキン

ローストとは食べ物をオーブンで焼き上げることをいい、ローストチキンは、鶏肉を丸ごと焼くのが定番です。クリスマスに食べられることが多い料理です。

給食では一口大に切った鶏肉をオーブンで焼き上げ、玉ねぎとしょうゆ、さとうを煮込んで作ったソースをかけています。

外国の料理が出てくる本は、「ぎょうれつのできるスパゲッティやさん」(ふくざわ ゆみこ作/教育画劇)、「せかいのくににいただきます」(野村 たかあき作/講談社)、「もりのピザやさん」(舟崎 靖子作 奈良坂 智子絵/偕成社)、「ぎょうざのひ」(かとう まふみ作/偕成社)などがあります。



「ハリー・ポッターと賢者の石」

J.K.ローリング 作

松岡佑子 訳

ダン・シュレスインジャー 絵

静山社



～どんなおはなし?～

魔法族の少年ハリー・ポッターがホグワーツ魔法魔術学校に入学し、出会った仲間たちと共に不老不死の力を秘めた「賢者の石」の謎に挑むお話です。ローストチキンのほかにも、ポークチョップ、グリルポテトなどの料理が出てきます。



いろいろあるよ!イギリスの料理♪



フィッシュ&チップス



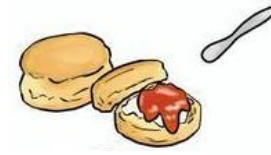
タラなどの白身魚を油で揚げ、フライドポテトを添えたものです。特徴はフライドポテトが太いことです。

シェパーズパイ



シェパードとは羊飼いのことです。羊の肉で作ったミートソースを、パイ生地を使わずにマッシュポテトをかぶせて焼いた料理です。

スコーン



スコーンは紅茶と一緒に食べる伝統的なスイーツです。ジャムとクロテッドクリーム(生クリームより濃厚なクリーム)をつけて食べます。