

給食だより

10月
舞鶴市立吉原小学校

うんどうかいのひがちか
運動会の日が近づいてきました!!
さい、吉原っ子みんな、準備はいいかな?

10月5日(金)の給食こんだては、運動会前日ということで、みんなの心と体にたっぷりの栄養と愛情をそそいだ内容です。

調理員さん(だんさん、おおしまさん、はたなかさん)もその日は朝早くから一塵けん命、みんなのために調理をがんばります!

③ キャベツサラダ

キャベツには胃腸を元気にする働きがあります。今までの練習でつかれぎみの体をやさしくいたします。アクセントにレモン汁が入っており、レモンのように後味さわやか、みんなの好プレーを期待しています。

✪ 牛乳があります。



④ 手作り応援ゼリー

カルピス味のゼリーです。自分たちだけでなく、多くの方々が吉原っ子を見守り、応援しています。これを食べてさらにパワーアップ😊



① きなココ揚げパン

人気揚げパンの1位2位を争うきな粉とココアの夢の競演。まるで赤組と白組のよう。運動会で正々堂々、お互い健闘しましょう。

② 肉団子スープ

肉じゃがが熱く団結し、スープのうま味を出しています。吉原っ子の団結力が運動会を成功させるカギとなります。



今年も本校は10月16日(火)に
ウズベキスタン料理の給食が登場します。



～給食献立～
・プロフ
・香草サラダ
・ガロフスープ

ウズベキスタンと舞鶴のつながり

東京オリンピック・パラリンピックのホストタウンに

今から約70年前の第二次世界大戦後、ソ連(今のロシア)のシベリアや中央アジアに多くの人が連れて行かれました。ウズベキスタンには約25,000人の日本人が住まわされ、発電所や学校などを建てました。それらの多くは今も使用され、大地震でもこわれなかったのが、勤勉な日本人は尊敬され続けているそうです。

ウズベキスタンでナヴォイ劇場を建設した日本人のほとんどが、舞鶴港に引き揚げてこられました。このように、戦後日本人が海外から帰国することを「引き揚げ」といい、舞鶴港には13年間にわたって多くの人が帰ってこられました。



▲紙幣に描かれている日本人が建設に関わったナヴォイ劇場

舞鶴市は「海外引き揚げがつかないだご縁」を東京オリンピック・パラリンピックにつなげようとウズベキスタンの「ホストタウン」に登録しました。

「舞鶴引き揚げの日」

昭和20年10月7日に最初の引揚船「雲仙丸」が舞鶴に入港しました。舞鶴市はたくさんの引き揚げ者を受け入れた歴史を伝え平和の尊さを発信するため、10月7日を「舞鶴引き揚げの日」に制定しました。



ウズベキスタンってどんな国？

ウズベキスタンは日本からおおよそ6400km離れた中央アジアにあり、人口は約3000万人、1991年ソビエト連邦から独立した国です。面積は、日本の約1.2倍です。首都はタシケントです。



昨年8月にウズベキスタンから来られた国際交流員の「レアルトゥルさん」にインタビューしました。

○ウズベキスタンのあいさつを教えてください。

「アサラマクレム」・・・こんにちは(朝、昼、夜)
「ラフマト」・・・ありがとう

○昨年10月に学校給食の「プロフ」を食べられてどうでしたか？

おいしかったです。家庭で食べる「プロフ」の味に似ていました。ウズベキスタンでは、もっと油が多く、スパイスが効いているものが多いです。給食では牛肉が使われていましたが、羊の肉を使うこともよくあります。



○ウズベキスタンと日本の食文化の違いはどんなところですか？

ウズベキスタンでは生の魚や肉を食べません。(ウズベキスタンの周りに海はありません。) お米は主食でなく、プロフのように味をつけて食べる料理に使います。普段の主食は「ノン」というパンです。日本では、骨付きの牛肉を見かけませんが、ウズベキスタンでは骨も一緒に煮込んで骨から出る「うま味」を味わいます。

