

市内小学校の給食でブラジル・カナダ料理を提供します

2020年東京オリンピック競技大会に向けて、本市は、ブラジル連邦共和国及びカナダのホストタウンとして登録されており、市内小中学校において、児童・生徒の両国に対する理解の促進に取り組んでいます。

この度、この取組の一環として、次のとおり市内小学校の給食で両国の料理を提供しますので、お知らせします。

【実施校】(現在の予定)

実施校	実施日	国名	関連する主な献立
東林小学校	9月7日	ブラジル	鶏肉の野菜たっぷりシュラスコ
相模台小学校	9月19日	カナダ	メープルトースト、プーティン
緑台小学校	9月19日	カナダ	サーモンのクリームスパゲティ、メープルトースト
	9月20日	ブラジル	コーヒー豆乳、フェジョアータ 等
当麻田小学校	9月20日	カナダ	メープルトースト、プーティン 等
	9月27日	ブラジル	フェジョアータ、カンジャ・デ・ガリーニャ風スープ
若草小学校	9月20日	カナダ	メープルトースト、パテシノワ
大野北小学校	9月21日	ブラジル	アホース・コン・レンチーリャス
淵野辺東小学校	9月25日	ブラジル	ムケッカ、サウピカオン
桜台小学校	9月26日	ブラジル	ボンデケージョ、フェジョアータ
南大野小学校	9月27日	ブラジル	ピカジーニョ、フェジョアータ

給食時間は12:20~13:10の間で各校45分程度で設定されています。

取材の際は、防犯対策の観点から、事前に問合せ先の学校教育課企画指導班までご連絡ください。



問合せ先
 学校教育課企画指導・支援班
 電話 042-769-8284
 (大会関連施策全般について)
 オリンピック・パラリンピック推進課
 電話 042-851-3248

【参考】各国料理の説明

(ブラジル料理)

料理名	説明
シュラスコ	串刺しにした肉の塊に岩塩を振って炭火で焼き、ナイフ等で切り分けながら食べる料理。
ムケッカ	魚、タマネギ、ニンニク、トマトをココナッツミルク等で煮込んだ料理。
サウピカオン	茹でた鶏肉を細切りにしたものを豆、野菜、フルーツ等と混ぜ合わせ、マヨネーズで和えた料理。
フェジョアーダ	フェイジョンという豆とともに、豚肉、牛肉、ソーセージ等を煮込んだ料理。
カンジャ・デ・ガリーニャ	鶏肉、タマネギ、ニンジン等を米とともに煮込んだ、雑炊に似た料理。
アホース・コン・レンチーリャス	レンチーリャス(レンズ豆)をコメとともに炊き込んだ料理。
ピカジーニョ	挽肉をたまねぎ、トマト、ニンニク等とともに煮込んだ料理。
ポンデケージョ	生地にチーズを練り込んでから焼いた丸型の小さなパン。

(カナダ料理)

料理名	説明
プーティン	フライドポテトにチーズを乗せ、肉汁から作られるソース(グレイビーソース)を掛けた料理。
パテシノワ	タマネギと一緒に炒めた挽肉の上にトウモロコシやマッシュポテトを乗せ、オーブンで焼いた料理。