

大阪・関西万博開催記念！

世界の料理を給食で

子どもたちが給食を通して世界の風土・食文化を学ぶために実施している「世界の料理」。令和7年は、大阪・関西万博の参加国の料理を提供しています。今回は4月～9月に提供された世界の料理を紹介！

給食センターでは、世界各国の本格的な調味料や食材を採り入れながらも、子どもたちが食べやすい味になるよう工夫しています。給食の提供に至るまでの道のりなど、詳しくはホームページをご覧ください。



問合せ先 魅力発信課(3階36番窓口) ☎939・1051

4月 コートジボワール エチオピア

ジェゲ、ケジェヌ、ゴメン

- ①ジェゲ コートジボワールの魚のから揚げ。パンにはさんで「ジェゲサンド」として食べるのが一般的。
- ②ケジェヌ コートジボワールの国民食で、鶏肉と野菜を煮込んだ料理。ほんのり感じるナツメグの甘くスパイシーな香りが特徴的。
- ③ゴメン エチオピアの、ほうれん草、玉ねぎをにんにくで炒めた、青菜の炒め物。辛さは控えめであっさりとした一品。



5月 タイ

ヤムウンセン、 カオパット・ガイ、 プラトート

- ①ヤムウンセン レモン汁でさっぱりと仕上げたタイの春雨サラダ。
- ②カオパット・ガイ 肉を使ったタイ風のチャーハン。オイスターソースやナンプラー(タイの醤油)、仕上げのレモン汁で爽やかな味わいに。
- ③プラトート ナンプラーのきいた醤油ベースのたれをかけた、魚の切り身のから揚げ。



6月 エジプト

コシャリ、フィラハバネー

- ①コシャリ エジプトで日常的に食べられている定番料理。トマトソースの中に米粉のマカロニが入っているのが特徴。米、パスタ、豆を組み合わせ、トマトソースとフライドオニオンをかけて食べるのが一般的。
- ②フィラハバネー エジプトのチキンカツ。鶏肉をケチャップやヨーグルト、すりおろした玉ねぎ、スパイスなどの下味に漬け込み、パン粉をつけて揚げた料理。



7月 フィリピン

チキンアドボ、ニラガ ギニサン・トゲ

- ①チキンアドボ 鶏肉を醤油、酢、にんにくなどで煮込んだ料理。肉を調味液に漬け込んでから煮込むのが特徴。
- ②ニラガ フィリピンのポトフ。味付けは塩が基本で、風味付けにしょうがなどの香味野菜、パティスと呼ばれるフィリピンの魚醤(魚を発酵させて作った醤油)を使用。
- ③ギニサン・トゲ ココナッツミルクやナンプラーで味付けする、フィリピンのもやし炒め。



9月 ブラジル

フェジョアーダ、 ヴィナグレッチサラダ、 フランゴパッサリーニョ

- ①フェジョアーダ ブラジルの代表的な豆と肉を煮込んだ料理。肉や豆、野菜からうま味がたっぷり出て素朴な味わいに。
- ②ヴィナグレッチサラダ 玉ねぎやトマトなどの野菜をみじん切りにし、ワインビネガーで和えたさっぱりとした一品。
- ③フランゴパッサリーニョ 小さくカットした鶏肉を揚げた料理。玉ねぎ、にんにく、パセリを使ったスパイシーな味付け。

