

令和8年 5月 28日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 ミルクパン 牛乳 白身魚のレモンソース
元気サラダ フォーのスープ



【ひとロメモ】

ベトナムの食文化を知ろう

(食文化)

ベトナムは南シナ海に面した東南アジアの国で、日本から飛行機で6時間くらいのところにあります。

日本と同じようにお米を主な主食としている国ですが、主食以外の様々な料理にお米が使われます。例えば、麺や春巻きの皮なども小麦粉は使わないで、お米の粉を使います。中でもフォーは、ベトナム料理の代表といえるもので、お米の粉で作った平べったい麺のことをいいます。このフォーは、スープに入れて食べるのが一般的で、鶏肉や牛肉でだしをとり、スパイスを加えたり、ライムや酢を入れたりといろいろです。ベトナムでは、高級レストランから屋台までどこでも食べることができます。

ベトナムに行った気分で、味わって食べてください。

令和8年 5月 28日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 黒糖パン 牛乳 鶏肉のガーリック焼き
ポテトサラダ ABC スープ



【ひとロメモ】

小麦の輸入について知ろう

(食文化)

今日の給食の「パン」とスープの「パスタ」は、外国の小麦粉を材料にした食べ物です。外国から日本に品物を買うことを「輸入」といいます。

クイズです。日本が一番多く小麦を輸入している国はどこでしょう。

①アメリカ ②カナダ ③オーストリア

答えは①の「アメリカ」です。日本は気候条件で小麦をつくるのが難しいため、日本国内の約8割を外国から輸入しています。そして「アメリカ」「カナダ」「オーストラリア」の3か国からほとんどを輸入しています。

わたしたちが毎日食べている食べ物の多くを外国にたよっているということを知り、いただきましょう。

令和 8年 5月 28日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】

ミルクパン 牛乳 白身魚のレモンソース
元気サラダ フォーのスープ

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ たまねぎ
葉ねぎ チンゲン菜



【ひとロメモ】

ベトナムの料理を知ろう

(食文化)

みなさんはベトナムという国を知っていますか。中学1年生は社会科で学習していますね。ベトナムは日本から直線距離で約3600キロメートル、飛行機で約6時間位のところにあります。

食文化は日本と、とてもよく似ていて、茶碗に主食のごはんをよそって、箸を使って食べます。また、過去には中国やフランスの植民地であったことから、それぞれの国の影響を受けた食文化が残っています。

ベトナムでは、米が主食であるため、米粉でできたライスペーパーで作る生春巻きや揚げ春巻きが有名です。また、米粉から作った「フォー」という麺を鶏肉や牛骨からとるだしで作ったスープに入れて食べています。

今日は、フォーのスープが登場しています。ベトナムに思いを馳せて、味わっていただきましょう。