

ラグビーワールドカップ応援献立を提供しました！



9月20日（金）より開幕したラグビーW杯ですが、今年は日本で開催されています。埼玉県の熊谷市も会場になっています。日本の対戦相手であるロシアチームの合宿地が熊谷市ということもあり、「W杯を応援しよう！」という意味を込めて、9月25日（水）の給食でロシア料理を提供しました。

献立：ツイストパン
牛乳
ボルシチ
こんにゃくサラダ



ロシアの伝統的な家庭料理のボルシチにしました。「ビーツ」というボルシチに欠かせない野菜を使用して作りました。ビーツは日本ではそれほどなじみがありませんが、ほうれんそうと同じ科に属する野菜です。味は蕪や大根に似ていますが、今回は缶詰を使用したもので生のものより少しくセがありました。

低学年は特に、聞き慣れない献立や野菜があると苦手意識が強くなることもあるので、給食時間までドキドキしていました。

さて、子ども達は美味しいと食べてくれたでしょうか？？



給食時間、1年生のクラスを訪ねると、「おいしい！」と言ってくれる子が多数いてホッとしました（^^）ビーツはスライスしたものとペーストにしたものを入れましたが、トマトソースやデミグラスソースも入っているので、子ども達には食べやすかったかもしれません。

「ビーツ」についてお話すると、子ども達はそれぞれ、自分のお椀にビーツが入っているか、宝探しのように探してくれました★1年生はとてもピュアでかわいいですね✿食缶にまだボルシチが残っていたので、その中にビーツがまだ入っていることを伝えると、おかわりに来てくれる子もいました！最後には食缶が空になって給食室に戻ってきたので、とても嬉しく思いました。

来月はツール・ド・フランス献立でフランスのキッシュを給食室で手作りして提供する予定です。こちら世界料理で食べたことがない人もたくさんいる献立なので、子ども達が楽しく美味しく世界の料理を経験する機会になればいいなと思っています（^^）

給食のボルシチのレシピです。よかったらお家でも作ってみて下さい♪ビーツの缶詰は、輸入食品を取り扱っているお店なら、手に入りやすいです。

ボルシチ

分量：5人分

豚肉（角切り）	80g
ウインナー（輪切り）	50g
じゃがいも	250g
にんじん	50g
たまねぎ	200g
にんにく	1片
セロリー	30g
ビーツペースト	30g
ビーツスライス	30g
ガラスープ	250g
植物油	小1
トマトピューレ	50g
デミグラスソース	50g
ローリエ	2枚
砂糖	大1/2
食塩	少々
白こしょう	少々
赤ワイン	大1
生クリーム（飾り）	小5

作り方：

- ①油を熱し、にんにくを炒めて香りを出す。
- ②豚肉、ウインナーを炒める。
- ③にんじん、たまねぎ、セロリーを炒める。
- ④ガラスープ、ローリエを入れて煮る。
- ⑤煮立ったらじゃがいもを入れる。
- ⑥じゃがいもに火が通ったら、ビーツとその他の調味料を入れて味をととのえる。
- ⑦1人分をお皿に盛り付けたら、生クリームを小さじ1まわしかける。

