

4月26日(金)

給食室からみなさんへ

今日の給食は、パン・ハーリングの揚げ仕立て・ヒュッツポット・エルテンスープ・河内晩柑・牛乳です。

今日はオランダ料理です！！

今日の給食ポイント

今日は世界の料理、オランダです。給食では完全に再現することはできませんが、オランダの文化を感じながらいただきますしょう。

●位置・地形 オランダってどんな国？



●食文化

オランダ料理といえば、野菜や豆、肉類、ソーセージなどを煮込んだ素朴な家庭料理が代表的です。イタリアやフランスのようなグルメの国として広く知られてはいませんが、ニシン、ムール貝、牡蠣などの北海の恵み、多彩で新鮮な野菜、自慢の酪農産業が生み出すゴーダやエダムといったチーズや、ハムなど、豊かな食材に恵まれています。また、屋台で生のニシンの塩漬け（ハーリング）を食べ、コロッケの元祖・クロケットをほおぼるなど、独自のファストフード文化があり、街中で気軽にオランダの味を満喫することができます。シンプルな食生活からは、食べることよりも農業や商業で国の発展に力をそそいできた人々の実直な気質がうかがえる一方で、街なかでスナックをほおぼり、甘いものには目がない姿は、お茶目で大らかな国民性を感じさせます。

～オランダ料理(本日の給食)～



◆ハーリングの揚げ仕立て

「ハーリング」は、直訳すると“ニシン属の魚”を意味する、オランダ発祥の料理です。塩漬けにした生のニシンを、塩抜きして、玉ねぎのみじん切りをかけて食べます。「ハーリング・ブローチェ」といって、ピクルスと一緒にパンにはさんで食べることもあるそうです。給食では、生のものは提供できないので、揚げてからマリネ風にして雰囲気を出してみました。



◆ヒュッツポット

寒い冬の季節によく出される、伝統的なオランダ料理です。ジャガイモをベースに、ニンジンや玉ねぎを煮て、つぶし、塩・コショウで味をととのえます。

オランダは昔から、“質素で堅実”をモットーとしてきた国です。食事にもそのお国柄が表れていて、この「ヒュッツポット」も、まさにそんな国民性が反映された、素朴な料理です。



◆エルテンスープ

農業王国オランダの伝統的なスープです。メインの材料は、日本では馴染みのない、乾燥したエンドウ豆です。そのほかにタマネギ、ジャガイモ、セロリ、豚肉、ソーセージなどを入れて、豆と野菜が煮崩れるまでじっくり煮込んで仕上げます。給食では、乾燥エンドウ豆のかわりに、グリーンピースを使って作りました。



●オランダとオリンピック・パラリンピック

オリンピックのオランダ選手団は、1900年パリオリンピックから参加し、冬季オリンピックは1928年サンモリッツオリンピックから参加しています。(一時不参加のこともあり) これまでオランダで開催されたオリンピックは、1928年アムステルダムオリンピックです。

夏のオリンピックでは競泳や自転車の競技で、冬のオリンピックではスピードスケートで多くの金メダル、メダルを獲得しています。

リオのパラリンピックでは、金メダル8個、銀メダル7個、銅メダル4個を獲得しています。