



令和8年度 食育月間クイズ:①~③の郷土料理の都道府県名と世界の料理の国名をこたえよう!

板橋区立赤塚第二中学校

Main table with columns for Date, Menu, Ingredients, Energy, Protein, Fat, and Fiber. Includes a '残菜調査' (Leftover Survey) section from row 8 to 16.

○食材入荷などの状況で、献立を変更する場合があります。
○アレルギー対応食品には、★印を表示しています。
○学校のホームページに給食の写真を掲載しています。

6月給食目標
給食時間を守り楽しく食事をしよう!

Summary table for June nutrition goals: 6月平均 エネルギー 806 kcal, たんぱく質 31.7g.



~こたえ~
①②⑥中国: ワンタンや肉まんは、中国の点心料理です。パンサンスーは三種の細切り野菜を和えた料理という意味で、日本では春雨サラダが一般的です。
③④韓国: タッは鶏肉のことで、鶏肉と野菜をコチュジャンなどと炒めた料理をタッカルビとよんでいます。プルコギは韓国の焼き肉です。
⑤⑦スペイン: パエリアは地中海の魚介をたっぷり使った米料理、トルティージャはスペインの卵料理で、日本ではスパニッシュオムレツと呼ばれています。
⑧⑨フランス: ジュリエンヌとはフランス語で「せん切り」を意味しています。ジュリエンヌスープは野菜のうまみを生かしたシンプルなスープです。
⑩北海道: じゃがいも生産量日本一の北海道では、いろいろな料理にじゃがいもを使用します。芋だんごを煮込んだ汁物は伝統的な料理です。
⑪鹿児島県: 鹿児島県: 薩摩では江戸時代から鶏肉を煮て食べる風習があります。鶏肉が入ったみそ汁をさつま汁と呼ぶようになりました。
⑫ハンガリー: グヤーシュはハンガリーの国民食で、パプリカパウダーを使ったトマト味のシチューです。
⑬⑭奈良県: 茶飯は東大寺や興福寺の僧が食べていたそうです。関西では鶏肉のことをかしわと呼びます。もみうりはきゅうりの酢の物のことです。