



# 給食だより


令和元年9月27日  
東京都立町田の丘学園校長  
茂木 裕之

食欲の秋、読書の秋、スポーツの秋、実りの秋…楽しみが多い季節がやってきました。暑さも和らぎ、子供たちの食欲もぐんと増してきます。夏の日差しをたっぷり浴びた作物は、収穫の季節を迎えます。収穫の喜びと秋の味覚を存分に味わいましょう。



## 世界ともだちプロジェクト


第一弾はアメリカ合衆国、第二弾はトルコ共和国の料理をテーマとした献立を提供しました。今回は町田の丘学園の応援国である「モルディブ共和国」と、ラグビーワールドカップで日本の対戦国である「スコットランド」の料理をテーマとした献立を提供します。

【第三弾】世界ともだちプロジェクト<モルディブ共和国  >の献立を御紹介します!!

### <モルディブ風カレーライス>

モルディブでよく食べられている料理であるカレーの中に、シイラ・なす・かぼちゃを加えたカレーライスです。モルディブで最も食べられるカレーは、角切りにしたツナを加えた「マス・リハ」。鶏肉のカレーは「ククル・リハ」と言うそうです。野菜のカレーには、ナス・ヘチマ・カボチャ・ヘビウリ・ワサビノキ・未熟なバナナや様々な葉菜が用いられるそうです。

数年前に提供しましたが、覚えていますか？ 久しぶりに登場する献立です！

【第四弾】世界ともだちプロジェクト<スコットランド  >の献立を御紹介します!!

### <ハンターズチキン>

焼いたとり肉の上に、チーズとグレイビーソースやデミグラスソースが掛かった料理です。とり肉にベーコンを巻くこともあるそうです。イギリスやスコットランドの給食やパブなどで食べられています。

### <スコッチブロス>

肉や野菜、大麦や豆などの穀物類がたっぷり入ったスコットランドの代表的なスープです。スコットランドのブロス（スープ）という意味です。本場では、ラム肉を使うことが多いようですが、給食ではベーコンを使用します。

### <紅茶ゼリー>

High Tea（ハイ・ティー）は、イギリスの農村地帯やスコットランドで始まった伝統的な習慣です。夕方、仕事から帰宅した男性が、肉料理やパンと一緒に紅茶を飲んだことから始まりました。昼間はローテーブルで紅茶を飲むのに対して、夕食は食堂のハイテーブルで飲むことから、ハイ・ティーと言われていました。現代では、コンサートや観劇に行く前に軽い食事とお茶をすることを指しています。

今回は、紅茶をゼリーにして提供します。

## ★11月欠食届の締切りについて★

負傷・疾病・ショートステイ等で欠食する場合は、欠食する日の前々週の火曜日までに欠食届を作成し、担任に提出してください。欠食届の様式はホームページから印刷するか、担任から受け取ってください。