

ぱくぱくランチ

(東京2020オリンピック・パラリンピック)
特別号 ④

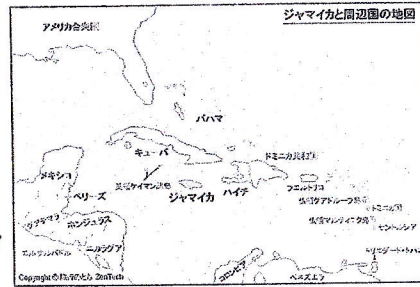
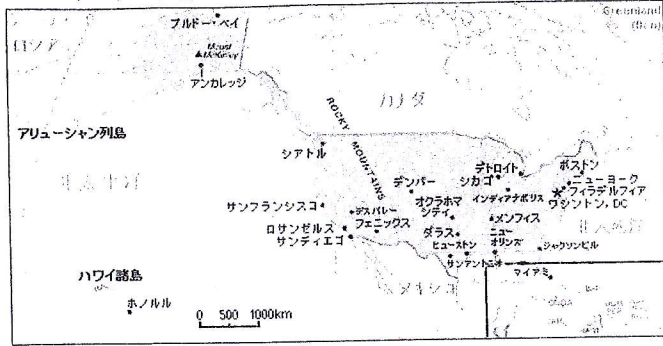
令和3年7月12日(月)
まはる小学校



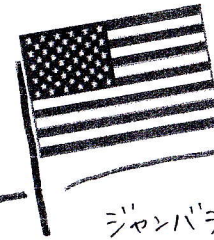
きょう きょうしよく せ かい りょう り
今日の給食は 世界の料理 ～アメリカ～ です。

きょう がっしやう こく かい りょう り
今日は、アメリカ合衆国と カリブ海にある ジャマイカの料理です。

アメリカ合衆国



北アメリカ大陸とその周辺の島を 北アメリカ州といいます。
アメリカ大陸には、もともとネイティブアメリカンという、先住民族が住んでいて、部族ごとにそれぞれの文化や言語をもって、くらしていました。
1492年にコロンブスがアメリカ大陸を発見すると、イギリスをはじめヨーロッパの人々、アジアの人々が次々と移住するようになりました。それぞれの民族は自分たちの文化を残しながら、アメリカの社会にとけこんでいきました。
独立戦争により、1776年に アメリカ合衆国が誕生します。
それからアメリカには世界中から移民が集まり、19世紀には日本からもたくさんの方がアメリカに渡りました。



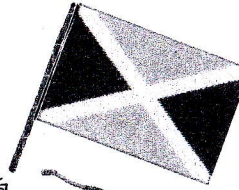
ジャンバラヤと
カンボ

ジャンバラヤは スペイン料理の

パエリアに起源があり、ニューオーリンズを一時期支配していたスペイン人によって作られた料理です。労働者や漁師らが食べていた庶民的な料理で唐辛子を使うことが多く、カンボと並んでケジャン料理と呼ばれるルイジアナ州の代表的な料理です。

カンボは、スープ料理です。「カンボ」とはオクラのことで、魚介やヒリ肉をベースにオクラや好みの野菜を入れて作ります。

ジャークチキン



ジャークチキンは、カリブ海に浮かぶ島、

ジャマイカの国民的な名物料理です。

ジャークとは、「スパイスで味つけて調理する」という意味があります。スパイスで味つけた肉を格子状の板の上で焼いて調理していて、18世紀ごろには、この食べ方が街に広がり、家庭でも食べられるようになりました。ジャマイカ出身のウサインボルトもジャークチキンを食べて、足が速くなったのかも…