

# 食育ニュース

6月23日（火）

<器具類の割り当て>

★ジャンバラヤ

→しゃもじ or おたま  
+(食器を持つ手に)手袋1枚

★スパイシーチキン

→バネなしトング  
+(食器を持つ手に)手袋1枚

★野菜のクリーム煮

→お玉+(両手に)手袋2枚

★トレー・牛乳・ストロー

・箸やスプーンなどを渡す人  
→(両手に)手袋2枚



ジャンバラヤ

平皿

スパイシーチキン



野菜のクリーム煮

深皿

牛乳

今日は、**アメリカのケイジャン料理「ジャンバラヤ」**です。“ケイジャン”とは、フランスの植民地から、**今のアメリカ・ルイジアナ州**に移住した人々のことです。



**大きな鍋**で作り、大人数で食べることが多く、現在ではバーベキューとともに**屋外パーティーの主役**になっています。ルイジアナ州では、ハンバーガーやホットドッグと並ぶ**定番メニュー**だそうです。

ジャンバラヤの材料は、米と野菜、肉がメインで、ほかにソーセージや玉ねぎ、パプリカなどを入れます。



みなさんも、**世界の様々な料理や食文化に注目**してみましょ

## 給食室の様子



ていねいに作ったホワイトソースを加え、たっぷりの野菜を煮込みました。

クミンやチリパウダーなどのスパイスに漬け込み、オーブンで焼き上げました。

