

食育ニュース

1月27日(水)

全国学校給食週間③

「世界の料理 ～ジャマイカ～」



皿なし

ぎゅうにゅう
牛乳

にそう
二層コーヒーゼリー

ドレッシングを
まぜましょう。

深皿

副菜皿

ライス&ブラウンシチューチキン

ツナサラダ

「ブラウンシチューチキン」は、ドレイン先生の母国「ジャマイカ」の料理を参考にした献立で、ライム果汁に漬け込んだ鶏肉を、たくさんの野菜とともに煮込む料理です。本来は「ライスアンドピース」という日本の赤飯に似た豆ごはんと一緒に食べます。日本のように白米で食べることは少なく、豆やココナッツミルクを入れて炊くそうです。

また、ジャマイカのフルーマウンテン山脈では、「フルーマウンテンコーヒー」という高級コーヒー豆が栽培されています。ジャマイカと言えば、おいしいコーヒーと覚えておきましょう。



ドレイン先生ヘインタビュー

Q. Did you eat brown stew chicken in Jamaica? (ジャマイカで、ブラウンシチューチキンを食べていましたか?)

A. Yes, I ate brown stew chicken in Jamaica. It is one of our favorite foods. Please enjoy eating brown stew chicken. (はい、食べていました。私たちの好きな食べ物の一つです。ブラウンシチューチキンを食べ、楽しんでください。)

Q. After all, are you proud of delicious coffee beans from Jamaica? (やはり、ジャマイカのおいしいコーヒー豆は自慢ですか?)

A. I am very proud of coffee beans from Jamaican. Please drink Coffee from Jamaican. (私はジャマイカのコーヒー豆をとても誇りに思っています。ジャマイカのコーヒーを飲んでください。)

