

ドイツ給食試食会の実施について

ドイツ料理を食べてみよう
～給食でドイツの食文化を学ぶ～



沼田市は、2020年の東京オリンピック・パラリンピックのホストタウンとしてドイツフェンシングチームの事前合宿地に合意されていることから、食育の一環として子どもたちにもドイツの食文化を学んでもらうため、献立にドイツ料理を取り入れた学校給食を提供します。

当日は、児童と一緒に市長、教育長、教育委員及び市議会議員によるドイツ給食試食会を実施します。

- 日 時 平成30年11月13日(火) 午後12時20分
- 場 所 沼田市立沼田北小学校
沼田市高橋場町4893番地 (TEL: 0278-24-4123)
- 内 容 児童と一緒に教室でドイツ給食を試食
栄養教諭による訪問指導
クリスティーネ・パウアー国際交流員による給食時訪問

【お問い合わせ先】

沼田市教育委員会
教育部庶務課 沼田給食センター 立木
TEL: 0278-23-1672 Fax: 0278-23-1640

ドイツ料理給食

「ドイツ料理を食べてみよう～給食でドイツの食文化を学ぶ～」

<献立>

・ライ麦パン

一年を通して気温が低いドイツでは、小麦より大麦やライ麦の方がよく育ちます。ライ麦パンはドイツでも人気のパンです。小麦のパンと比べ目の詰まった生地で噛みごたえがあるのが特徴です。

・牛乳

昔から酪農が盛んなドイツでは、牛乳として飲むだけでなく、チーズやヨーグルトなどの乳製品もたくさん使われています。アメリカに次いでチーズの生産量が2位のドイツは世界中へチーズを輸出しています。

・カリーヴルスト

ドイツといえばソーセージですね。寒い地域が多いためウインナーなどの保存食が発達しました。ドイツにはウインナーの種類がたくさんあり、その数は1500種類ともいわれています。「Wurst (ヴルスト)」とは、ドイツ語でソーセージという意味です。今日の給食ではドイツでも人気の料理でカレーソースをかけた「カリーヴルスト」です。

・キャベツとりんごのサラダ

ドイツといえば、せん切りにしたキャベツを塩で漬けて発酵させた「ザワークラウト」が有名です。また、ドイツでたくさん食べられている果物はりんごということも沼田市国際交流員のクリスティーン・パウアーさんから聞き、ドイツと沼田のコラボレーションメニュー「キャベツとりんごのサラダ」です。

・ジャーマンポテト

じゃがいもを使った料理が多いドイツ。作物の育ちにくいドイツでもたくさんとれて保存のきくじゃがいもは、昔からいろいろな料理で食べられています。「ジャーマンポテト」という名前は日本でつけられた料理名ですが、ドイツでも似た料理が日常的に食べられているそうです。じゃがいものおいしさが味わえる料理です。

・ゲシュネツェル

ドイツでは仔牛の肉で作る料理ですが、給食では鶏肉で作っています。肉がたっぷり入ったクリーム煮です。

・バウムクーヘン

ドイツのスイーツといえば、「バウムクーヘン」が有名ですね。丸太を輪切りにした年輪のような模様が特徴的なケーキです。ドイツ語でバウムは「木」を、クーヘンは「ケーキ」を表します。バウムクーヘンを作るのに特別な機械が必要なため、ドイツでは専門店に行かないと食べられないそうです。