



給食だより

2023年6月号



毎年6月は国が定めた「食育月間」です。食育推進運動を実施し、食育の一層の浸透を図ることとしており、期間中は食育をテーマにしたイベントが多く実施されます。普段の食生活を見直したり、日本や世界の食文化を知ったり、「食」に触れるきっかけにしましょう。

世界の食文化をのぞいてみよう！

どんなお肉をよく食べる？

《鶏肉》

鶏は育てやすく比較的安価なので、多くの国で幅広く使われています。特に、鶏肉を多く生産しているのはアメリカや中国・ブラジルです。



アメリカ…フライドチキン タイ…ガイヤーン
インド…タンドリーチキン など

《豚肉》

豚は多産で、生産性が高いお肉です。韓国やベトナムでは豚肉をよく食べます。冬の寒さが厳しいドイツでは、保存がきくソーセージに加工する文化が発展しました。

韓国…サムギョブサル
ベトナム…コムスン 中国…トンポーロー



《牛肉》

鶏肉や豚肉よりも生産性が低く高価です。ウルグアイやアルゼンチンなど南米でよく食べられ、年間の消費量は日本人の10倍くらいです。



フランス…ブフ・ブルギニョン ブラジル…シュラスコ
ウルグアイ…アサード など

《羊肉》

ラムやマトンと呼ばれ、独特な香りがあります。中国で多く飼育され、昔から高級でおいしい肉として、多くの国で食されています。



トルコ…ケバブ ノルウェー…フォーリコール
日本…ジンギスカン など

●こんなお肉も食べられています●

トナカイ

フィンランドなど…
煮込みやステーキ

ヤギ

インドネシアや
マレーシア…
「サテ」という
串焼き

カエル

ベトナムなど…
揚げ物や炒め物



クジラ

捕鯨国である
ノルウェー…
煮込み料理

七面鳥

アメリカ…丸焼き
(クリスマスの
ご馳走)



肉料理は世界中の多くの国で楽しまれていて、その国の文化や風土にあった調理法や味付けになっています。日本国内にも、世界各国の料理が食べられるお店があるので、探してみるのも面白いですね。