

## サッカーワールドカップ応援給食

### 開催国 ロシア



～ロシアってどんな国？～

ユーラシア大陸の北部にあるロシアは、17,000万平方メートル以上の面積を誇る世界で最も広い大きな国で、自然も豊かです。気候は全体に大陸性で、夏と冬の気温の差が大きく、とくにシベリアの内陸部は冬の寒さが厳しいです。フィギュアスケートやアイスホッケー、体操など、昔からスポーツの強豪国であり、バレエやオペラなどの芸術も盛んです。

～ロシアの食文化～

ロシア料理の基礎は、厳しい気候風土に暮らす農村住民のあいだから生まれた、農民の料理です。ボルシチが有名ですが、風味豊かなスープやシチューは、旬の食材の他に、貯蔵可能な食材、魚、肉を使用したものがあります。冬が長く厳しいため、様々な野菜のピクルスや果物のジャムなど多くの保存食が作り出されました。



ピロシキ



ボルシチ

文京区ではサッカーワールドカップ開催期間中に、開催国ロシアの料理を区立小・中学校の給食で提供し、子どもたちに、楽しみながら応援してもらう取り組みを行っています。

### ドイツ料理の日

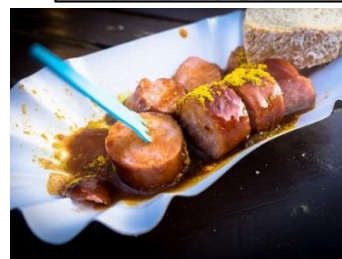


～ドイツってどんな国？～

ドイツはヨーロッパの中央部に位置し、北海とバルト海にのぞむ国です。ヨーロッパの工業国で首都はベルリン、1949年にドイツ連邦共和国（西ドイツ）とドイツ民主共和国（東ドイツ）に分離しましたが、1990年に東ドイツが西ドイツに編入され、統一国家になりました。芸術の分野ではクラシック音楽の本場であることが知られています。スポーツの分野では2014年に開催されたサッカーのワールドカップで優勝しました。

～ドイツの食文化～

ドイツは寒い地域が多い国なので、長く厳しい冬を過ごすために、保存性の高い食べ物が普及しました。ソーセージやハムのような加工肉や、じゃがいも、キャベツ、玉ねぎなどの保存が効く野菜、豆類などを貯蔵していました。また、寒くて小麦がよく育たなかったために、大麦やライ麦などが育てられ、ライ麦を使ったパンが主流でした。



カレーワurst

© Petra bork/pixelio.de



アイントopf

© Josef Turk jun./pixelio.de

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けて、文京区はドイツを相手国としてホストタウン登録をしました。ホストタウンであるドイツについて、食を通じて文化を体感する機会を子供たちに提供するため、ドイツ料理の日を年に3回設定し、給食でドイツ料理を提供します。