

本件連絡先
泉南市教育委員会教育総務課
担当：桐岡・辻
TEL:072-484-1389
Mail:kyusyokucenter@city.sennan.lg.jp

令和元年6月26日

泉南市報道提供資料
報道機関 各位

泉南市秘書広報課長 古木 孝彦
(広報担当：吉野谷)

学校給食におけるコロンビア料理の提供について

泉南市では、食育推進及び国際理解のための事業として、学校給食においてコロンビア料理を提供しますので、下記のとおりお知らせします。

記

1. 目的

泉南市では、関西国際空港のあるまちとして、各種団体がさまざまな国際交流事業を実施しています。また、泉南市には、南米のコロンビアやペルーなどから来た方々が多く住んでおり、特にコロンビアについては、大統領選挙の臨時投票所が設けられるほどです。今回、コロンビアの代表料理を給食で提供することにより、小中学校の児童生徒に国際化や多文化共生への理解を深めてもらうことを目的としています。

2. 日時 令和元年7月5日（金）12時頃から13時頃まで

3. 場所 泉南市立小学校10校及び中学校4校

4. 献立

小学校	中学校
<ul style="list-style-type: none">・コーンパン・牛乳・アヒアコ風シチュー・鶏肉のからあげ ギザドデポーヨ風・トゥティフルーティ	<ul style="list-style-type: none">・パン・牛乳・コロンビア風豆煮込み・鶏肉のからあげ ギザドデポーヨ風・チョコクリーム（基本献立）又はイチゴジャム（卵・乳アレルギー対応献立）・トゥティフルーティ



きゅう しよく
給食だより とくべつごう
特別号

れい わ がんねん がつ
令和元年7月
せんなんし きょういく いんかい
泉南市教育委員会



せんなんし かんさいこくさいくうこう こくさいこうりゅうじぎょう おこな
泉南市では、関西国際空港のあるまちとして、さまざまな国際交流事業を行
っています。

せんなんし
泉南市には、コロンビアやペルーなどから来た人がたくさん暮らしています。
みなさんが国際化や多文化共生への理解を深められるよう、7月5日（金）の
給食にコロンビアの代表料理を提供します。この機会にコロンビアについて
学んでみましょう。



せんなんし
泉南市とコロンビア



へいせい ねん へいせい ねん せんなんし だいてりょうせんきょ りんじどうひょうじょ ちゅう
○平成26年と平成30年に泉南市にコロンビア大統領選挙の臨時投票所を設け、
大統領選挙が行われました。

りょうり おやこぎょうしつ かいさい ばしょ こくさいこうりゅうじぎょう
○コロンビア料理の親子教室を開催するなど、さまざまな場所で国際交流事業
が行われています。

- がつ か きん こんだて
7月5日（金）の献立
- ・コーンパン
 - ・牛乳
 - ・アヒアコ風シチュー
 - ・鶏肉のからあげ ギサドデポーヨ風
 - ・トゥティフルーティ



きゅうしよく た
給食では、食べや
すいようにアレン
ジしています。



ふう
○アヒアコ風シチュー

ざいりょう りぶん
〈材料〉(1人分)

たま がたぎ らんぎ しろ こぐちぎ
玉ねぎ（くし形切り）30g、にんじん（乱切り）8g、白ねぎ（小口切り）6g、
つぶ 粒コーン 8g、ウインナー 10g、じゃがいも（メークイン 乱切り）20g、
じゃがいも（男爵 ちい き さく切る）10g、クリームシチューの素 5g、
コンソメ 1.5g、水 適宜

つく かた
〈作り方〉

- ①鍋に玉ねぎ・にんじん・白ねぎ・粒コーン・ウインナー・じゃがいも2種類を
入れ、水をひたひたに入れて30分程煮込む。
- ②コンソメ・クリームシチューの素を入れて味をととのえる。

とりこく ふう
○鶏肉のからあげ ギサドデポーヨ風

ざいりょう りぶん
〈材料〉(1人分)

かわ とり しょ しお しこ つつ あぶら あ
皮つき鶏もも肉 35g（塩・こしょうをし、かたくり粉を付けて油で揚げる。）
トマト缶 25g、にんにく（みじん切り）0.5g、玉ねぎ（みじん切り）10g、
コンソメ 1.2g、塩・こしょう・クミンパウダー 少々、炒め油 適宜、
水 大さじ2

つく かた
〈作り方〉

- ①油とにんにくを鍋に入れて加熱し、いい香りがするまで炒める。
- ②玉ねぎを炒め、しんなりしたら、トマト缶・コンソメ・水を入れて煮込み、塩・
こしょう・クミンパウダーを入れて味をととのえ、揚げた鶏肉にかける。

ふう
○トゥティフルーティ

ざいりょう りぶん
〈材料〉(1人分)

かんづめ おお
ミックスフルーツ缶詰 30g、オレンジジュース 大さじ2

つく かた
〈作り方〉

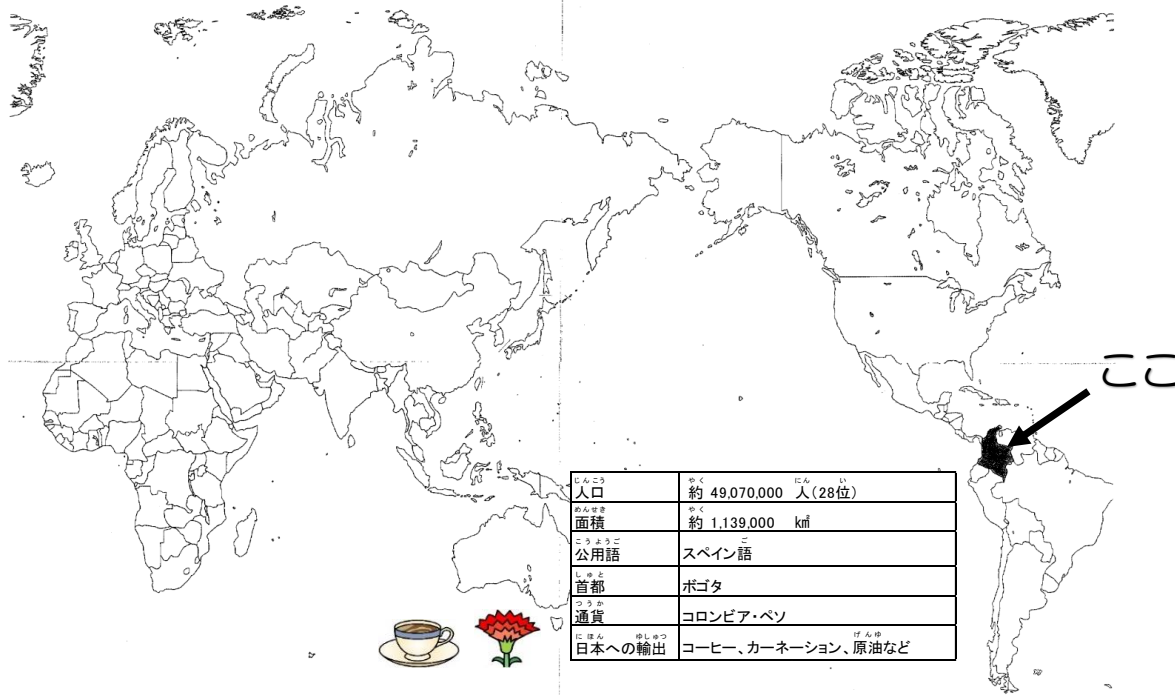
- ①ミックスフルーツ缶詰の汁を切り、お皿に盛って、オレンジジュースをかける。



くに し コロンビアってどんな国か知っているかな？



コロンビアの国旗は横三色で、上から黄、青、赤です



人口	約 49,070,000 人(28位)
面積	約 1,139,000 km ²
公用語	スペイン語
首都	ボゴタ
通貨	コロンビア・ペソ
日本への輸出	コーヒー、カーネーション、原油など



コロンビアの有名な人

- ・ハメス・ロドリゲス
(コロンビア代表のサッカー選手)
- ・ファン・パブロ・モントーヤ
(レーシングドライバー) などがいます。



コロンビアの言葉

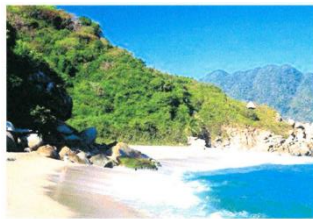
- ・Hola! (オラ) こんにちは
- ・Chao (チャオ) バイバイ
- ・Adiós (アディオス) さようなら (長期的な別れ)
- ・Gracias (グラーシアス) ありがとう
- ・Rico (リコ) おいしい!



コロンビアの観光地



キャノ クリスタレス
虹が溶けた川といわれる程美しい川



タイロナ国立自然公園
ジャングルとビーチが混在する国立公園



ラス ラハス教会
大自然の中にある美しい教会

コロンビアの食文化

コロンビア料理は地方によって特色があります。

沿岸部では魚をたくさん食べ、高原地帯では肉料理を食べ、アンデス山ろくでは、じゃがいも・豆・米を主食として肉は鶏肉が多く食べられています。

代表的なコロンビア料理には、アレパ、アヒアコ、エンパナーダなどがあります。



アレパ
とうもろこしのパン



アヒアコ
じゃがいものスープ



エンパナーダ
ぎょうざのようなもの



サンコーチョ
鶏肉と野菜、とうもろこしのスープ

給食だより 特別号

令和元年 7月
泉南市教育委員会

泉南市では、関西国際空港のあるまちとして、さまざまな国際交流事業を行っています。泉南市には、コロンビアやペルーなどから来た人がたくさん暮らしています。みなさんが国際化や多文化共生への理解を深められるよう、南米コロンビアの代表料理を給食メニューとしました。
(7月5日(金)の給食です)

国旗は横三色旗で、上から黄、青、赤です



コロンビアについて学んでみよう!

関空からコロンビアに行くには?



関空からコロンビアへの直行便はなく、北米の都市(シアトルやアトランタなど)を経由して行くことになります。所要時間の目安は、乗り継ぎに要する時間も含めて最短で約19時間30分です。

日本とコロンビアを比べてみよう!

	日本	コロンビア
人口	約1億2678万人(11位)	約4907万人(28位)
面積	377,973 km ² (62位)	1,139,000 km ² (25位)
公用語	日本語	スペイン語
首都	東京	ボゴタ
通貨	円	コロンビア・ペソ
貿易	自動車、鉄鋼など (コロンビアへ輸出)	コーヒー、原油など (コロンビアから輸入)



泉南市とコロンビアについて

- 平成26年と平成30年の大統領選挙の際は泉南市に臨時投票所が設置されました。
- コロンビア料理の親子教室を開催するなど、さまざまな場所で国際交流事業が行われています。

コロンビアの言葉であいさつ

- Hola! (オラ) こんにちは
- Chao (チャオ) バイバイ
- Adiós (アディオス) さようなら(長期的な別れ)
- Gracias. (グラシアス) ありがとう
- Rico (リコ) おいしい!



コロンビアの有名人

- ハメス・ロドリゲス
(コロンビア代表のサッカー選手)
- ファン・パブロ・モントーヤ
(レーシングドライバー)



などが世界で活躍しています。

コロンビアの伝統料理は?

- エンパナーダ : 南米風ミートパイ、餃子のようなもの
- アヒアコ : じゃがいものスープ
- ギサド・デ・ポーヨ : 鶏肉の煮込み料理
- トゥティフルーティ : オレンジジュースに果物を入れるデザート

7月5日(金)の給食

- ・牛乳 ・パン
- ・鶏肉のから揚げギサド・デ・ポーヨ風 (温)
- ・ツナポテト (温)
- ・コロンビア風豆煮込み
- ・チョコクリーム(基本献立) (冷)
- ・イチゴジャム(Aグループ対応献立) (冷)
- ・トゥティフルーティ (食缶)



給食では、食べやすいようにアレンジしています。
調味料はクミンパウダーを使っています。

給食レシピ紹介

鶏肉のから揚げギサド・ デ・ポーヨ風



<材料(一人分)>

- ・鶏肉 60g
- ・塩・こしょう 少々
- ・片栗粉 10g
- ・なたね油 5g
- (ソース)
- ・トマト缶 22g
- ・玉ねぎ 10g
- ・にんにく 0.1g
- ・コンソメ 0.8g
- ・塩・こしょう 少々
- ・さとう 0.4g
- ・クミンパウダー 0.05g
- ・なたね油 1g
- ・水 11g

<作り方>

- ① 鶏肉に下味をつける(塩・こしょう)
- ② 片栗粉をつけて揚げる
- ③ にんにくを炒め、玉ねぎを炒める
- ④ トマト缶を加える
- ⑤ 調味料で味付けし煮込む
- ⑥ 鶏肉にソースをかける

コロンビア風豆煮込み



<材料(一人分)>

- ・白いんげん豆 10g
- ・ベーコン 10g
- ・にんじん 3g
- ・玉ねぎ 10g
- ・ズッキーニ 5g
- ・にんにく 0.1g
- ・トマト缶 10g
- ・水 15g
- ・塩・こしょう 少々
- ・コンソメ 0.2g
- ・クミンパウダー 0.05g

<作り方>

- ① 白いんげん豆をゆでる
- ② ベーコンを炒める
- ③ 玉ねぎを加え炒める
- ④ にんじん、ズッキーニ、調味料を加え炒める
- ⑤ 豆を加える
- ⑥ 水を加え煮る
- ⑦ トマト缶を加え汁気がなくなる程度まで煮込む

トゥティフルーティ



<材料(一人分)>

- ・黄桃缶 20g
- ・みかん缶 20g
- ・パイナップル缶 20g
- ・オレンジジュース 60g

<作り方>

汁気を切った缶詰めとオレンジジュースを混ぜ合わせる

