



がつとくべつこんだて りょうり 3月特別献立～フィリピン料理～



せんなんし 泉南市とフィリピンのダバオ市は、姉妹都市として、教育分野をはじめ、様々な分野で協力していきます。

きょう きゅうしょく 給食は、フィリピン料理を給食向けに食べやすくアレンジした献立です。

フィリピン

人口 (じんこう)
約**1億904万人**
※2020年時点

国土面積 (こくどめんせき)
約**30万km²**
※日本の8割ほどの大きさ

政体 (せいたい)
共和制

公用語 (こうようご)
フィリピン語
英語


時差 (じさ)
-1時間

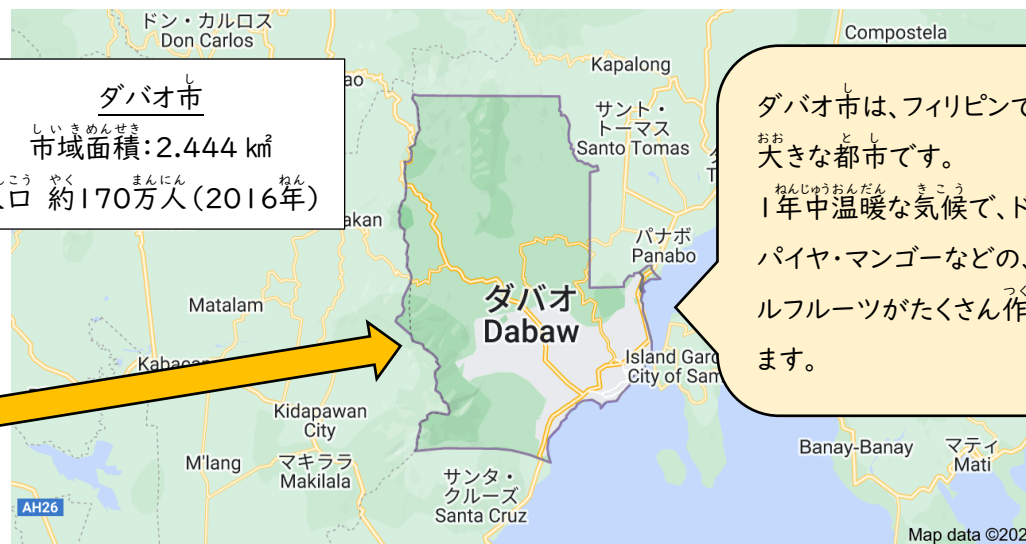
首都 (しゅと)
マニラ

宗教 (しゅうきょう)

その他: 9.4%
イスラム教: 6.0%
キリスト教: 84.5%

通貨 (つうか)
フィリピン・ペソ






ダバオ市

市域面積: 2.444 km²

人口 約170万人 (2016年)

ダバオ市は、フィリピンで3番目に大きな都市です。
1年中温暖な気候で、ドリアン・パイヤ・マンゴーなどの、トロピカルフルーツがたくさん作られています。

ふうやさい
「ニラガ風野菜スープ」



「ニラガ」は「煮込み」という意味で、肉や野菜などをスープで煮込んだ料理です。

給食では、ベーコンとチンゲン菜やジャガイモなどの野菜を入れたスープを提供します。


醤油・鶏だし・レモン果汁が入った、生姜の香りのするスープです。

とりにく あ ふう
「鶏肉のから揚げアドボ風」

「アドボ」は「漬け込む」という意味で、鶏肉や豚肉を酢を使った調味液に漬け込み、野菜と一緒に煮込んだ料理です。

給食では揚げた鶏肉に、たまねぎと酢・醤油・オイスターソース・レモン果汁を使用したタレをかけて提供します。

「ハロハロ」



「ハロハロ」は「ませこぜ」という意味で、ナタデココや果物・ゼリーなどをパフェのように盛り付け、混ぜて食べるデザートです。

給食では、ナタデココとパイナップルの缶詰を混ぜて提供します。ナタデココはかたいのでよく噛んで食べましょう。