

# 食育つうしん

3

月

発行：大阪市立 淀川 中学校

## \* \* 世界の料理や食文化を知ろう \* \*

各国にはそれぞれの地域にいろいろな料理や食文化があります。この機会に世界の料理や食文化について見ていきましょう。

《次の料理と国・地域（英名）を線で結んでみよう！ 「Give it a try!♪」》

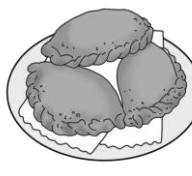
給食で登場している料理もあります。 ※答えは下にあります。



トムヤムクン



フェイジョアーダ



ピロシキ



マーボー豆腐



ビビンバ

Brazil

Korea

China

Russia

Thailand

《ユネスコ無形文化遺産に世界の食文化が登録されています！》

「給食で食を考えましょう！」の2月号にユネスコ無形文化遺産に登録されている「日本の和食」を取り上げました。今月は、ユネスコ無形文化遺産に登録されている世界の食文化から3つを紹介します。

### メキシコの伝統料理（メキシコ）

とうもろこし、豆、唐辛子を基本とし、祭りや儀式と深く結び付いた伝統料理です。

とうもろこしの処理法や農業技術、調理道具などが1000年以上の昔から使われています。



### フランスの美食術（フランス）

大切な出来事を食で祝う社会的慣習で、食を楽しむものです。食材の選び方、食べ物とワインの組み合わせ方、料理の構成、食器のセッティング、マナーなどの慣習です。



### トルココーヒーの文化と伝統（トルコ）

トルココーヒーやそのいれ方、ポットやコーヒーカップなどの道具の製造技術、16世紀頃からのコーヒーハウスにおける情報交換などの慣習です。



### ★Answer(答え)★

トムヤムクンは、Thailand（タイ）

フェイジョアーダは、Brazil（ブラジル）

ピロシキは、Russia（ロシア）

マーボー豆腐は、China（中国）

ビビンバは、Korea（韓国・朝鮮）

※太字は給食に登場します。

\*これを機会に、日本の料理や食文化についても興味をもって学べるといいですね♪