

おせち料理に込められた願いを知ろう！

おせち料理は、もともと季節の変わり目の節日に食べる料理のことです。しかし今ではお正月に食べる料理のことだけを「おせち料理」というようになりました。おせち料理には、それぞれ次のような願いが込められています。



参考：(株)健学社 食育フォーラム 2025.1

世界の料理～ウクライナ～



国名：ウクライナ
首都：キーウ

ボルシチ、シャシリク、ミモザサラダ

多くの人にはロシア料理と知られている「ボルシチ（細かく刻んだ野菜を煮込んだスープ）」は、実はウクライナが本家本元です。ウクライナのボルシチは、具としての野菜（キャベツ、にんじん、タマネギ等）が細かく切り刻んであり、香辛料をたっぷり使い、最後にニンニクを入れます。また、ビーツを多めに使い、赤色がより鮮やかな仕上がりになっています。モスクワ風ボルシチは、ハムやソーセージが具に加わり、ウクライナ風とはまた違ったおいしさがあります。

シャシリクはハーブやスパイスでマリネした肉を串に刺して焼いた料理で、ウクライナやジョージアなど旧ソビエト連邦諸国で人気があります。一般的には羊肉や牛肉が使われますが、地域や宗教により、豚肉や鶏肉、魚介類も使われることがあります。

ミモザサラダはロシア発祥のサラダで、ウクライナを含む旧ソビエト連邦諸国で広く愛されている家庭料理です。ベースとなる野菜（ほうれん草やレタスなど）の上に、細かく刻んだゆで卵（卵黄と卵白を分けることもある）を散らして作られます。黄色いつぶ状の卵黄が、雪上に咲く春の花ミモザの花のように見えることから名づけられました。

参考：在ウクライナ日本国大使館 エピソード集

1月の給食で使用する河内長野市産の食材（予定）…レタス・かぶ（9日使用分）・白菜（16日・28日使用分）

大根（一部、河南町産を含む）・みかん・赤味噌・白味噌・米（9日・28日使用分）

1月28日は



※26日～30日の「全国学校給食週間」期間中は、河内長野市産に加え、「大阪しろな」「豆苗」など大阪府産の食材も合わせて毎日使用します。