

「ワールドツアー2025 献立」

みなみ

がつ  
9月

南アフリカ



ペリペリチキン

まめ やさい にこ  
豆と野菜の煮込み

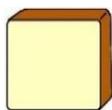
(チャカラカ)

ソーセージのスープ

(ボーアウォースのスープ)

ちく にち もく  
A地区25日(木)

ちく か すい  
B地区3日(水)



パン



ミルククリーム



まめとやさいのにこみ(チャカラカ)



ペリペリチキン



ソーセージのスープ

(ボーアウォースのスープ)

みなみ

ちず

南アフリカの地図



参考文献:外務省

世界の国のあいさつ ~ 南アフリカ(公用語は、英語・コサ語・ズールー語など...全部で11の言語があります。)



にほん  
日本

こんにちは

ハロー(英語)

モロ(コサ語)

サウボーナ(ズールー語)



みなみ  
南アフリカ

今日は、南アフリカの料理「ペリペリチキン」と「チャカラカ」、「ボーアウォースのスープ」です。

「ペリペリチキン」の「ペリペリ」とは、唐辛子のことで、ピリ辛でスパイシーな味付けのチキンを、給食ではスチームコンベクションオーブンという機械でカリッと焼き上げました。

「チャカラカ」は、たくさんの野菜と豆を炒め、カレー粉やトマト缶と一緒に煮込んで作る料理です。

「ボーアウォースのスープ」のボーアウォースとは南アフリカのソーセージで、ぐるぐるした形が特徴です。給食では、フランクフルトソーサー【ボーアウォース】を使い、ソーセージのうま味がスープ全体に広がるように仕上げています。



みなみ  
南アフリカの紹介



南アフリカの首都は、プレトリアです。面積は122万平方キロメートルで、人口は約6203万人で、日本の1億2380万人の半分くらいの数です。

みなみ  
【南アフリカの食文化】

南アフリカは、様々な民族が暮らす多民族国家のため世界各国の料理(いろいろな料理方法や味付け)を味わうことができます。