

# きゅうしょくつうしん

2月19日(水)



- ごはん
- ポワソン・フリット
- レンズ豆<sup>まめ</sup>のスープ
- バナナポエ
- 牛<sup>ぎゅう</sup>乳<sup>にゅう</sup>

世界の味をあじわおう  
ポリネシア



## 1～2年生

今日は、ポリネシアの料理を紹介します。ポリネシアにはたくさんの島があるので、その中からタヒチでよく食べられている料理を食べます。ポワソン・フリットは、揚げた魚をサラダ仕立てにした料理です。タヒチでは生の魚を使いますが給食では油で揚げました。バナナポエは、バナナを使ったわらび餅のようなものにココナッツミルクをかけたデザートです。タヒチでもよく作られ、お家によって硬さ、やわらかさが違うのでお母さんの味があるようです。今日もよく噛んで味わっていただきましょう。

## 3～6年生

今日は、ポリネシアの料理を紹介します。ポリネシアにはたくさんの島があるので、その中からタヒチでよく食べられている料理を食べます。ポワソン・フリットは、揚げた魚をサラダ仕立てにした料理です。タヒチでは生の魚を使いますが給食では油で揚げてフリットにしました。バナナポエは、バナナを使ったわらび餅のようなものにココナッツミルクをかけたデザートです。タヒチでもよく作られ、お家によって硬さ、やわらかさが違うようで。

食事の前のあいさつは「タマア マイタイ！」と言います。「召し上がれ」「たくさん食べてください」という意味で、作った人も食べる人も全員が「タマア マイタイ！」と言います。自分だけでなくまわりの人たちのことも考えた、素敵なあいさつですね。今日の給食も「タマア マイタイ！」今日もよく噛んで味わっていただきましょう。