



Aは1月31日(金) Bは1月28日(火)のロシア献立について

ロシア語で「美味しいです」
Вкусно. (フクスナ)

ロシアについて



✈️ 小樽からナホトカへ行く
には約10時間かかります。

🕒 小樽とナホトカは1時間の時差があります。
(ナホトカのほうが時間が進んでいます。)

ロシアは世界でもっとも広く大きな国です。

気候は夏が短くて涼しく、冬は長く厳しい寒さという特徴があります。

言語はロシア語で、日本の「いくら」も「икра (イクラ) (魚卵)」

というロシア語からきています。

小樽とナホトカ

1966年9月12日に小樽市とロシアのナホトカ市の間で姉妹都市提携が結ばれました。ナホトカ市はロシア4位の港をもつ国際港湾都市で、小樽市とは日本海を挟んだ場所にあります。同じ貿易港を持つことから貿易の発展や、経済や文化の交流を通じて友好を結ぶために姉妹都市となりました。



ロシア



おおきなかぶ (民話)



せいせいどう
聖ワシリイ大聖堂

ロシアの食について

地域によって収穫できる野菜は様々ですが、ロシアの料理は素朴で親しみやすい味が多いといわれています。冬の厳しい寒さを乗り越えるため、保存食や身体を温める煮込み料理が多いことが特徴です。また、乳製品の種類も多く、サワークリーム、カッテージチーズなどがよく使われているようです。

○保存食…野菜や果物、きのこ類を使用したピクルスやジャム、塩漬け、乾物などが作られています。

○煮込み料理…そばやライ麦などの穀物、キノコ類、魚を使用したスープやおかゆ、シチューを食べることが多いそうです。



ピーツ



ボルシチ

今回の献立について

・ボルシチ→ウクライナ発祥の料理で、ロシアに伝わってから様々な地域で家庭料理として食べられている煮込みスープです。

ピーツの赤色が特徴的で、肉や野菜のうま味とトマトの酸味が効いており、トッピングにサワークリームを加えることでまろやかさがでるそうです。家庭によって作り方や材料が異なるため、様々な「おふくろの味」として親しまれているようです。給食にもピーツが入っています！

・オリヴィエサラダ→四角く切ったじゃがいもやピクルス等の野菜を肉やハム、香草と一緒にマヨネーズで和えた、ロシアの伝統的な料理です。

新年や祝日に欠かせない料理として家族で食べられています。

この料理はモスクワのレストランでシェフをしていたフランス人

「オリヴィエ」さんが考案したといわれています。「オリヴィエ」さんはレシピを秘密にしたまま亡くなったため、本来のレシピは誰も知らず、

当時作られていた料理を推測したものが現在のレシピになっているようです。給食ではピクルスをタルタルソースでアレンジしています。