

愛知・名古屋2026大会

開催記念給食【第2弾】

令和8年6月 岡崎市教育委員会

愛知・名古屋2026大会とは



愛知・名古屋2026大会(第20回アジア競技大会及び第5回アジアパラ競技大会)はアジア地域における最大のスポーツ大会で、4年に1度開催されています。アジア競技大会が令和8年9月19日～10月4日、アジアパラ競技大会が令和8年10月18日～24日に愛知県を中心に開催されます。岡崎市では、岡崎中央総合公園でアーチェリーやバレーボール、野球などの試合が行われる予定です。


 あじ
味わおう
あじ
アジアの味

 たいわん
台湾-台湾-


アーチェリーの台湾ナショナルチームが岡崎市で合宿を行ったことから、第2弾は台湾料理を給食で提供します。

地理的にも歴史的にも特殊な環境に置かれた台湾では、長い歴史の中で様々な文化が融合し、多様で温かみのある独自のアイデンティティが育まれてきました。人とのつながりが大切にされ、親日的な国民性を持っています。

台湾料理も多くの文化が融合し、独自で豊かな食文化が形成されたといわれています。特徴はニンニクやねぎの他、ナツメ、クコの実、しょうが、八角など独特な香りの食材が使われていることです。

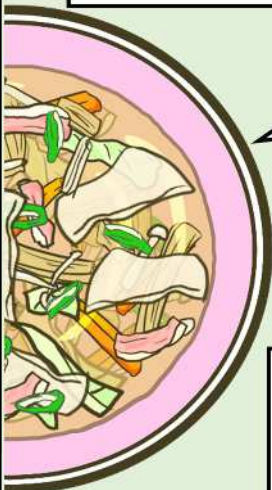
ルーローハン-滷肉飯-

ルーローハンの「滷」という字には煮込むという意味があります。細切りにした豚肉をしょうゆ、砂糖、酒、酢、しょうが、五香粉(八角やシナモンなど混合のスパイス)などと一緒に煮込み、ご飯にかけた料理です。今回は、五香粉の量を調整して食べやすく仕上げました。ルーローハンの具をご飯にのせて食べましょう。

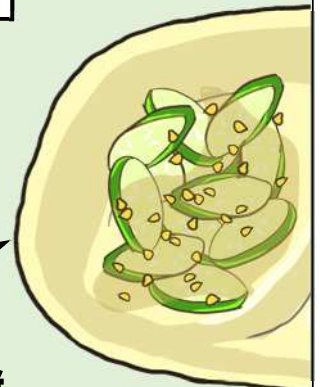


ワンタンスープ-餛飩湯-

ワンタンは台湾では屋台や家庭料理で親しまれており、スープや麺料理の定番としてよく食べられています。


 きゅうりのごまじょうゆ和え
-胡麻醬油拌小黃瓜-

暑い気候の台湾では冷菜(冷たい前菜)は人気があり、きゅうりはその代表的な食材のひとつです。今回は、ごまとしょうゆ、ごま油で味付けしています。



クレープ

卵・乳・小麦 不使用

パイン

パインクレープ-鳳梨可麗餅-

台湾はパインアップルの主要な生産地のひとつで、「ゴールデンダイヤモンド」という品種をはじめ、様々な種類のパインアップルが生産されています。

