

ハンガリーの食文化理解

足利 全小中学校、給食で提供

TOKYO
2020+1

【足利】東京五輪で県がホストタウンとなっているハンガリーの食文化について知ってもらおうと、市教委は19日、市内の小中学校で同国料理を給食で提供した。



ハンガリー料理の給食を味わう生徒

メニューに登場したのは牛肉とパプリカ、ジャガイモ、タマネギなどの野菜を煮込んだスープ「グヤーシユ」や、名産の蜂蜜を塗り込んだ「ハニーパン」、鶏肉の両日で全33校に提供する。

全校生徒477人の協和

中では、放送委員が校内放送で「献立ひとくちメモ」を紹介。「グヤーシユは伝統的な家庭料理。パプリカパウダーの風味も味わって」などと解説し、生徒が興味深そうに頬張っていた。

1年小野里晴樹君(12)は「ピリ辛で日本の家庭にはない味。肉が多くカラフルなのがよかった」と、きれいに残さず食べていた。

(永島理絵)

代表国料理 食べて応援

ハンガリー 足利の小中給食に



「ハニーパン」をほおぼる生徒(19日、足利市立協和中で)

Tokyo
2020+

東京五輪の開幕を間近に控えた19日、ハンガリーのホストタウンになっている足利市の小中学校の給食で同国の伝統料理が振る舞われた。

市は同国ボクシングチームの事前キャンプを受け入れるはずだったが、新型コロナウイルスの影響で中止に。それでも、子供たちに同国の食文化に触れる機会をと企画された。

市立協和中学校ではこの日、牛肉をパプリカやトマトなどと煮込んだ「グヤーシユ」と呼ばれるスープや、蜂蜜が名産のハンガリーにちなんだ「ハニーパン」が振る舞われた。1年の野部凌介君は「初めてハンガリー料理を食べたけど、トマ

トの味がしっくりしておいしかった。他の料理も食べてみたい」と話していた。20日にも残る小中学校で実施される。

①7:00、②12:00、③18:00、④22:15の『WATV ニュース』で放送します。