



KATORI

令和3年5月17日

千葉県香取市

【東京2020オリンピック事前キャンプ記念】学校給食でスロバキア料理を提供します

東京2020オリンピックに参加するスロバキアカヌースプリントチームが香取市で事前キャンプを行うことを記念し、学校給食で「オリンピック特別献立スロバキア料理」を実施します。これは、事前キャンプの周知と子どもたちに食を通してスロバキア共和国について関心を深めてもらうことをねらいとしています。

また、学校給食センター栄養教諭によるレシピや動画も制作しました。

■学校給食「オリンピック特別献立スロバキア料理」を提供

・対象 市内全小中学校（全23校）

・学校給食提供日 5月19日（水）・20日（木）

◇5月19日（水） 佐原小・北佐原小・東大戸小・竟成小・わらびが丘小・香取小・瑞穂小・新島小・津宮小・山田小・栗源小

◇5月20日（木） 佐原中・香取中・佐原第五中・新島中・山田中・栗源中・小見川中・大倉小・小見川中央小・小見川東小・小見川西小・小見川北小

・メニュー スロバキア料理（ハルシュキなど）

※レシピは全児童生徒に配付されますので、ご家庭でご覧いただけます。

■レシピ動画を、かとり生涯学習チャンネル（YouTube）で配信

給食にも提供されたスロバキア料理「ハルシュキ」の作り方を紹介します。

◇スロバキア料理「ハルシュキの作り方」

<https://youtu.be/KoxgXIrJLII>

動画はこちら ⇒



問い合わせ先

◇スロバキア事前キャンプについて

香取市教育委員会生涯学習課（副参事 椎名）

電話 0478-50-1221、FAX 0478-54-5550

◇学校給食について

香取市学校給食センター（所長 秋葉）

電話 0478-82-2628、FAX 0478-82-2655



オリンピック特別献立レシピ

スロバキア共和国の料理

ハルシュキ



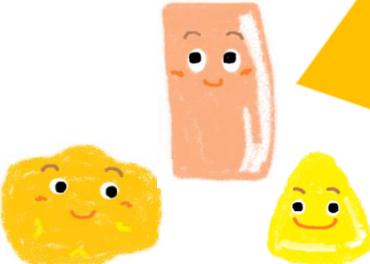
ハルシュキとは、すりつぶしたじゃがいもと薄力粉をこねて作ったお団子に羊の乳でつくったチーズソースとカリカリに焼いたベーコンをかけて食べる料理です。



【材料】4人分 ※材料および作り方は給食用にアレンジしています。

じゃがいも……大2個	サラダ油……大さじ1	生クリーム…… 50g
薄力粉……… 80g	ベーコン……… 200g	とけるチーズ…50g
たまご……… 1/2個	牛乳……… 100g	塩・こしょう…… 少々

【作り方】

<p>① じゃがいもは皮をむき、ゆでて、つぶす。</p> 	<p>② つぶしたじゃがいもに薄力粉2/3を数回に分けて入れ、よく混ぜる。</p> 	<p>③ ②にたまごを入れ、混ぜ合わせ、残りの薄力粉を硬さを見ながら加え一つにまとめる。</p> 	<p>④ 鍋にたっぷりの湯をわかし、③を2cmくらいに丸めて、ゆで、ザルにあげる。</p> 
<p>⑤ フライパンにサラダ油を熱し、1cm角に切ったベーコンをよく炒める。</p> 	<p>⑥ 鍋に牛乳、生クリーム、とけるチーズを入れ、煮立たせ、塩、こしょう少々をふり、ソースをつくる。</p> 	<p>⑦ ④を器によそり、ソース、ベーコンをかけ、できあがり。</p> 	

7月にスロバキアカヌースプリントチームが香取市でオリンピック事前キャンプを行います。そこでオリンピック特別献立として学校給食にスロバキア共和国の料理を取り上げました。

かとり生涯学習チャンネル(YouTube)に「ハルシュキの作り方」の動画を掲載します。

ぜひご覧いただき、作ってみてくださいね。



<https://youtu.be/KoxgXlrJLI>

レシピ作成：香取市学校給食センター