

# 2020年7月19日に実施された オリパラ&セレクト給食

給食室 酒井先生考案の  
『世界の料理』

酒井先生が当時を振り返り  
コメントを寄せてくれました！

## コスタリカ共和国の料理



オリンピック色の  
コスタリカの鳥  
♪ケツァール♪

東京2020オリンピック競技大会のボクシングが国技館で開催され墨田区では2020年に中米の若い選手を招待し様々な交流事業を行ってきました。

給食最終日はその中米の国のひとつコスタリカ共和国の“ピカディージョ”という料理を給食用にアレンジして作りました。日本のボクシング男子代表（阿修羅JAPAN）女子代表（ブルーローズJAPAN）国技館が競技会場となるボクシングは墨田区内で唯一実施されたオリンピック競技です。

### <ピカディージョライスを選んだ理由>

東京オリンピックでのボクシング競技が墨田区内で行われるということ、また、中米の選手が交流に来日していたことから、中米のコスタリカ共和国を選びました。7月の提供ということで、食欲が出るように、スパイシー、大豆や金時豆を使って栄養満点な料理で、夏にピッタリの料理です。（我が家でもよく作っています。）

献立を作る際、学校や地域、ワールドカップや様々なイベントと合わせる（コラボレーションする）ことで少しでも給食に興味を持ってもらえるようにと、世界の料理や日本の郷土料理を取り入れています。子どもたちには日々の給食メモのお便りで、献立の意図をお知らせしています。ご紹介したピカディージョライスの食べ残しは2%と少なく、よく食べてくれていました。



ピカディージョライス  
牛乳  
ごまだれサラダ  
セレクト冷凍果物  
(りんご おうとう)