

# 10月の給食献立より



- ・全粒粉パン
- ・牛乳
- ・スラッピージョー
- ・ゆで野菜
- ・クラムチャウダー



高松市は、アメリカ合衆国フロリダ州セント・ピーターズバーグ市と1961年に姉妹都市提携を結びました。それ以来、60年に渡り、訪問団や親善研修生の相互派遣、英語教師の招へいなどを通して、着実に交流を深めています。令和3年は、セント・ピーターズバーグ市との姉妹都市提携60周年の記念の年で、様々な記念事業を行っています。食を通じて、市内の児童・生徒に姉妹都市をPRするため、学校給食ではアメリカ合衆国の料理を取り入れます。

今月はアメリカ合衆国の子どもたちに一番人気があると言われている料理、スラッピージョーを紹介します。高松市の給食でも人気メニューになっています。

## スラッピージョー(作り方)

- ① たまねぎ、ピーマンはあらめのみじん切り、にんにくはみじん切りにする。
- ② トマトは種をとり、あらめのみじん切りにする。
- ③ フライパンに油を入れてにんにくを炒め、香りを出す。
- ④ ③にたまねぎを加えてよく炒める。
- ⑤ ④にミンチ肉を入れ、よくほぐしながら十分に炒め、トマトを加える。
- ⑥ 小麦粉を固まらないように振り入れてよく混ぜ、調味料を加えて煮込む。
- ⑦ ピーマンを加え、火がとおったらできあがり。



## スラッピージョー(4人分)

豚肉ミンチ	80g
牛肉ミンチ	65g
たまねぎ(大)	1/2玉
ピーマン	1/2個
にんにく	1片
トマト(小 完熟したもの)	1/2玉
トマトケチャップ	大さじ2
ウスターソース	大さじ1/2
赤ぶどう酒	小さじ1/2
食塩	小さじ1/5
小麦粉	大さじ1/2
サラダ油	小さじ1/2

スラッピージョーはサンドウィッチの一種で、牛ひき肉、たまねぎ、トマトソース(またはケチャップ)、ウスターソースなどから作った料理です。それを具材としてハンバーガー用パンズではさんで食べます。20世紀初めにアメリカ合衆国で発祥した料理で、アメリカでは子どもに好きな食べ物を聞くと、スラッピージョーはトップにあがるほど人気があります。

レシピ提供：高松市学校給食研究会