

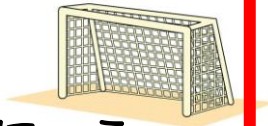


食べ物の旅☆カメルーン 6月10日



6月11日から7月11日にかけて南アフリカで、2010 FIFAワールドカップが開催されます。日本は6月14日、カメルーンとの初戦に挑みます。そこで、今日の食べ物の旅ではカメルーンの料理について紹介します。

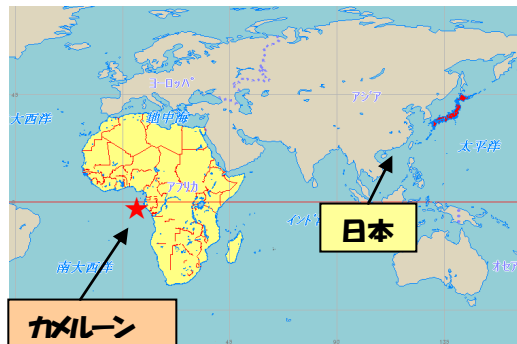
《きょうのこんだて》



- ◎カレーごはん ◎ぎゅうにゅう
- ◎チキンのこうそうやき
- ◎ゴンボ
- ◎カメルーンほうれんそういため



カメルーンは北部と南部に大きく分けることができます。食文化も違い、北部では羊肉や牛肉のほか、とうもろこしなどの穀類が主食とされ、海岸に面した南部では、キャッサバやプランター（調理用バナナ）、魚などをパームオイルを使って調理する、西アフリカらしい食事がされています。

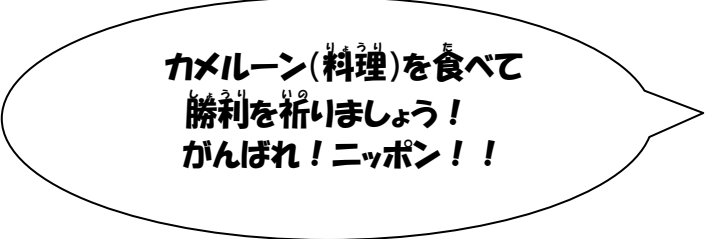


【ゴンボ】

西アフリカ原産のオクラは、カメルーンでは「ゴンボ」と呼ばれます。オクラをたくさん使った煮込み料理であるゴンボは、キャッサバだんごと一緒に食べることが多いそうです。エビはカメルーンでもたくさん獲れるポピュラーな食材で、国名もポルトガル語で「エビ」を意味する「カマラウン」に由来しています。今日の給食のゴンボにもエビが使われています。

【カメルーンほうれんそういため】

カメルーンの国民食ともいえる、もっともなじみのある食材はドーレ（ンドレ）という、ほうれん草に似た野菜です。今日の給食ではほうれん草を使用しています。



カメルーン(料理)を食べて
勝利を祈いましょう！
がんばれ！ニッポン！！

