

Aiii

パラオ語で「こんにちは」
Aiii (アリー)

2016. 1

みなさんアリー！

今回は、マルキョク小学校の給食について紹介します。

■マルキョク小学校のカフェテリアをのぞいてみよう！■

パラオの小学校でも、毎日給食がでます。どの学校も、学校にカフェテリア(給食室)があり、そのキッチンでコックさんたちが毎日給食を作っています。

給食時間になると、子供たちは全員カフェテリアに集まり、一年生から順番に配膳します。



カフェテリアは、全校生徒が一度に座る場所がないため、準備ができた人から食べ始め、食べ終わった人から片付けをし、外で遊び始めます。

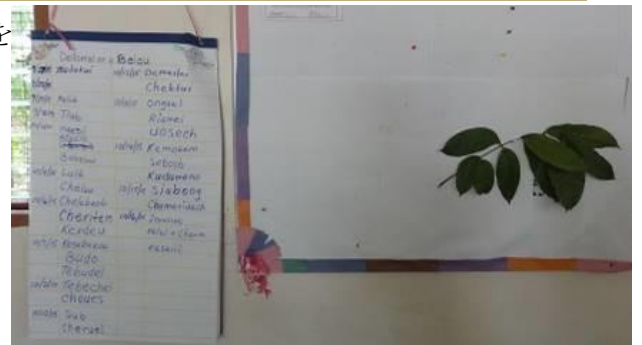
高学年は空いた席に座って食べます。また、低学年が食べきれなかったご飯を高学年が食べてあげる姿も見られます。

■パラオの植物紹介■

給食時間に、コックさんが、パラオの植物紹介を行っています。

パラオの子供たちの中には、植物の名前を、英語名はわかるけれど、パラオ語で何というのかわからない子供もいるようです。

パラオ語を忘れないようにするため、このような活動を始めたそうです。



～ちょこっと英語・パラオ語講座～

- たまねぎ → 英語：Onion(オニオン) パラオ語：Tamanengi (タマネギ)
- 生姜 → 英語：Ginger(ジンジャー) パラオ語：Sionga (ショウガ)
- ねぎ → 英語：Spring onion (スプリングオニオン) パラオ語：Nengi (ネギ)
- なす → 英語：Eggplant(エッグプラント) パラオ語：Nas (ナス)

■ どんなものを食べているのかな？ ■

マルキョク小学校では、週に1度、給食の材料が学校に届けられることになっています。しかし、学校には冷凍庫はありますが、冷蔵庫はありません。

また、パラオで食べられている野菜のほとんどは、海外からの輸入に頼っています。そのため、野菜の値段がとても高いです（キャベツ一玉500円くらいするときもありました。）

それらの理由からなのか、メニューのほとんどは、缶詰を使ったものが多く、新鮮な野菜はあまり給食にはできません。しかし、今年度からは、パラオの給食を見直そうという動きがあり、地元の人の協力を得て、給食には、地元で取れた野菜が料理に加えられるようになりました。



ナスとチキンとカンクン煮



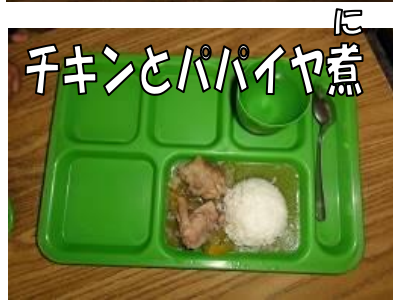
ソーメンとツナあえ



ビーフシチュー



チキンとカンクン煮



チキンとパイア煮



ツナとトンガン煮

*カンクン・・・モロヘイヤのような少し粘り気のある葉っぱの野菜

*ソーメン・・・そうめんのこと

*ツナ・・・シーチキンのこと

*トンガン・・・冬瓜

■ 給食人気メニューベスト3 ■

マルキョク小学校の8年生に聞きました！

ベスト1 ルピア(あげ春巻き)

ベスト2 ひき肉とカンクン炒め

ベスト3 ビーフハッシュ



これは、「牛ひき肉ときゅうり炒め」です。ベスト2のメニューはこの写真のきゅうりがカンクンに変わったものです。



これは、「ビーフハッシュ」です。

ひき肉と刻んだジャガイモをいためたような感じの食べ物です。

味は塩味。

