



平成29年 12月



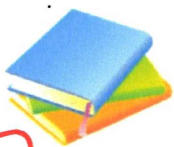
本の中に出てくる食べ物や食材が、12/19(火)の給食に登場します。



12/19の献立

ごはん、  
三色マッシュポテト、  
煮込みハンバーグ、  
コーンスープ、牛乳

紹介した本は  
学校図書館で展示中。  
借りられます！



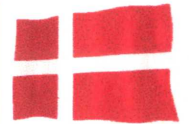
おかわり！

## ハンバーグのはじまり

13世紀、モンゴル帝国の遊牧民のタタール人が食べていた生肉料理が、ハンバーグの始まりです。「タルタル(タタール風の)ステーキ」として東ヨーロッパに伝わり、18世紀にはドイツ・ハンブルグで「タルタルステーキ」を焼いて食べるようになりました。19世紀後半にはドイツからアメリカに渡った移民によってアメリカ大陸に伝わり、「ハンブルグ風のステーキ」と呼ばれ、のちに「ハンバーグ」と呼ばれるようになりました。

\*イラスト、写真は、著作権フリーサイトのものを使用

煮込みハンバーグ→ クラビネッタ



## 『土曜はカフェ・チボリで』

内山純/著 東京創元社

「クラビネッタって…何？」と思った人は多いはず。知っている人はデンマークに詳しい人か、この本を読んだ人ですね。

クラビネッタとは、デンマーク料理のひとつ。ハンバーグに衣をつけて焼いた肉料理です。メンチカツとハンバーグを足したような料理ですね(デンマーク料理の中では、クラビネッタより「フリカテッラ」という小振りのハンバーグ(肉団子)が有名のようです)。

この『土曜はカフェ・チボリで』にデンマーク料理が登場し、そしてチボリ公園(デンマークにある世界最古のテーマパーク!)を連想させる「チボリ」という名前がタイトルに付いていますが、デンマークを舞台にしている訳ではありません。

「カフェ・チボリ」は日本にあるカフェ。ただ、オーナーは高校生、という変わったお店です。オーナーのレンは、平日学校があるため、お店を開けるのは土曜日のみ。デンマークの雰囲気、料理や紅茶を楽しめるカフェです。ここに集まる常連客たちは、ぼつりぼつりと身の回りで起こった不思議な出来事を話し出します。それは、どれもアンデルセンの童話に関連するものばかりで…。デンマークの料理や習慣もわかる、とても雰囲気の良いミステリ作品です。

レンが作る料理はどれも美味しそう。読んでいるうちに、デンマーク料理が食べたくなること間違いなしです！



レンが作る料理はどれも美味しそう。読んでいるうちに、デンマーク料理が食べたくなること間違いなしです！

参考資料『21世紀子ども百科 もののはじまり館』小学館

(学校司書 服部恵子)