

給食だより

令和元年 10 月

舞鶴市立 小学校

舞鶴引き揚げの日

昭和 20 年 10 月 7 日に最初の引揚船「雲仙丸」が舞鶴に入港しました。舞鶴市は、たくさんの引き揚げ者を受け入れた歴史を伝え平和の尊さを発信するため、10 月 7 日を「舞鶴引き揚げの日」に制定しました。(平成 30 年 10 月制定)

舞鶴市では、昭和 33 年 7 月 7 日の引き揚げ最終船「白山丸」の入港までの 13 年間にわたり、およそ 66 万人と遺骨 1 万 6 千柱を迎え入れました。

当時の舞鶴の人々は、終戦直後で食糧も物資も十分でなく自分たちの生活もままならない状況でしたが、お茶やふかしいもを持ち寄りふるまいました。心身ともに疲れ果てた引揚者を、棧橋で「おかえりなさい」と声をかけ、まちぐるみであたたかく迎え入れました。



舞鶴とウズベキスタン



今から約 70 年前の第二次世界大戦後、ソ連（今のロシア）のシベリアや中央アジアに多くの日本人が連れて行かれました。その中で、ウズベキスタンでは約 25,000 人の日本人が発電所や学校などを建てる仕事に従事しました。それらの多くは今も使用され、大地震でもこわれなかったため、勤勉に働く日本人は尊敬され続けているそうです。

ウズベキスタンの紙幣に描かれているナヴォイ劇場は日本人が建設に関わりましたが、その日本人のほとんどが舞鶴港に引き揚げてこられました。

紙幣に描かれているナヴォイ劇場



このご縁から

来年の「東京オリンピック・パラリンピック」では、舞鶴市がウズベキスタンのホストタウンとなりました。

ウズベキスタンってどんな国？

ウズベキスタンは日本からおよそ 6400 km離れた中央アジアにあり、1991 年ソビエト連邦から独立した国で人口は約 3000 万人、首都はタシケントです。面積は、日本の約 1.2 倍です。

伝統的な食べ物



プロフ



プロフは、肉、玉ねぎ、にんじん、米を炒めた後に炊きあげた料理で、ピラフに似ています。家庭によって作り方や材料はさまざまです。

ナン



ナン（ナン）は、ウズベキスタンの伝統的なパンです。丸く平たい形をしています。中央が少しへこんでいて、飾りが付けられています。

10月の給食ではプロフ、香草サラダ、ガロフスープを実施します。

プロフ 給食レシピ (4人分)

<材料>

- ごはん 4 杯分
- 牛肉 (1 cm角) 60 g
- たまねぎ 40 g
- にんじん 80 g
- オリーブ油 12 g
- クミンシード 少々
- 塩 2.4 g

<作り方>

牛肉、玉ねぎ、にんじんをオリーブ油で炒めて塩とクミンシードで調味し、ごはん混ぜ合わせます。
(給食では、コンソメ風味のごはんをしています。)

香草サラダは、野菜に塩コショウ、酢、サラダ油で作ったドレッシングと乾燥ディル(ハーブ)を混ぜ合わせます。



ガロフはひよこ豆のことです。
給食では、鶏肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ひよこ豆を鶏ガラスープで煮込んで、塩コショウと乾燥ディルで味付けします。