

～5月の献立紹介～

★ウクライナ料理 献立: 丸パン(はちみつ)・牛乳・キーウ風カツレツ・ボルシチ

ウクライナの主食はパンです。そして肥沃な平原が続くウクライナは世界有数の養蜂大国なので、はちみつをつけました。主菜はチキンキーウとも呼ばれるキーウ風カツレツです。そして、世界的に有名なボルシチはウクライナ発祥の料理で、真っ赤なビートを使ったスープです。

～ウクライナってどんな国？～



- ・場所: 東はロシア、北はベラルーシ、南は黒海に面する東ヨーロッパの国です。
- ・面積: 日本の約1.6倍にあたる約60万平方キロメートルです。
- ・人口: 人口は約4,000万人。旧ソ連構成国の中でロシアに次ぐ 2番目に大きな国です。
- ・気候: 日本と同様に夏は暑く、冬は寒いのが特徴です。首都のキーウは北海道と同じくらいの気候です。
- ・言葉: ウクライナ語です。「おいしい」は「Смачно! (スマーチノ)」です。
- ・国旗: 青と黄色の2色の旗で、青色は空、黄色は小麦を表すといひます。
- ・農業: ウクライナは「世界三大穀倉地帯」と言われるくらい農業が盛んな国で「欧州のパンかご」とよばれるくらいです。
- ・食文化: 主食はパンで、スープや野菜の煮物などの料理が圧倒的に多く、世界的にも有名なウクライナ料理ボルシチは、ウクライナでは豚肉で作られることが多いです。