

校長室だより

うんとこしょ どっこいしょ THE HEADMASTER'S REPORT

第27号

令和7年7月15日

渋谷区立 代々木 中学校長 駒崎 彰一

ハワイ・ホノルル体験週間 レポート ②

校長室だより第24号 <https://shibuya.schoolweb.ne.jp/1320121/download/document/12742290?tm=20250710114607> に関する報告になります。



一般財団法人 渋谷区観光協会の公式キャラクター「SHIBUYA♡HACHI」（シブヤラブハチ、通称ラブハチ）。渋谷区と姉妹都市であるホノルルバージョンのラブハチも素敵です。

ホノルルの陽射しで日焼けしてしまっているようです。



☆ ハワイアン・メニュー給食 2日目



ガーリックシュリンプ&ライス

ガーリックシュリンプ GARLIC SHRIMP は、殻付きのエビをニンニク風味のソースで炒めたハワイ料理です。

特にオアフ島ノースショアの「カフク」という地域が発祥とされ、現地ではB級グルメとして親しまれています。この地域では1970年代からエビの養殖が盛んであり、エビを使った料理としてガーリックシュリンプが誕生した背景があります。ぷりぷりのエビと香ばしいガーリックの風味が特徴で、殻ごと食べるのが一般的です。右の写真は、発祥の店と言われているオアフ島の Giovanni's の写真です。



※「エビの呼び方」は、サイズによって

「Shrimp（シュリンプ）」 小さなエビ・「Prawn（プローン）」 大きなエビ
「Lobster（ロブスター）」 などの違いがあります

ちなみに・・・本日のサラダ「マセドアンサラダ」はフランス料理です。色とりどりの野菜を小さな角切りにし、ドレッシングで和えたサラダで、見た目の美しさと食感の良さから、世界中で多くの人々に親しまれています。「マセドアン(mac doine)」は、フランス語で「さいの目切り」や「角切り」を意味します。このサラダは、具材を小さな角切りにすることから「マセドアンサラダ」と呼ばれるようになりました。