

1月給食たより

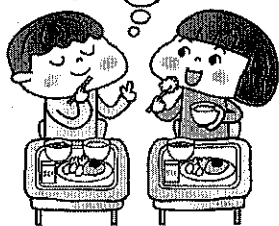
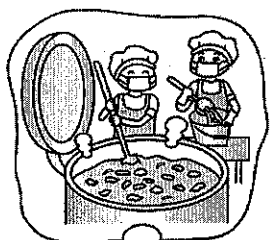
令和元年度 1月
岩出市学校給食共同調理場

明けましておめでとうございます。2020年が始まりました。

今年も、安心・安全に気をつけて、おいしい給食を作れるように、調理員さんとともに力を合わせて頑張っていきます。今年もよろしくお祈りします。



1月24日から30日は「学校給食週間」です



学校給食は、明治22年、山形県でお弁当を持ってこれない子どもたちのために食事を出したのがきっかけで始まりました。

その後、戦争があり食べ物が不足したことで給食が提供できない状態が続きました。戦後、アメリカから給食物資の支援があり、昭和22年1月に学校給食が再開されました。これを記念して「学校給食週間」が作られました。学校給食の歴史や、給食を作る人の想い、給食について少し考える一週間になったら良いなと思います。

和歌山県から「くじら肉」をいただきます

和歌山県は、県内全ての地域で鯨肉を食べる文化が昔からあり、県南部の熊野地方は、古式捕鯨発祥の地です。

県内には、鯨にまつわる祭りや伝統芸能、食文化が残されています。太地町では、昔から伝統的に捕鯨が行われ、地域の人々が生きていくための産業として欠かせないものになっています。

鯨肉は、他の食肉と比べて低カロリーで、たんぱく質が多く、脂肪が少ないのが特徴です。また、鉄分も豊富に含まれており、昔から学校給食の食材として利用されてきました。今回提供する「くじらの竜田揚げ」は、人気メニューの一つですが、保護者の中にも「懐かしいな」「昔食べたな」と思われる方がいらっしゃるのではないのでしょうか。

~1月の献立より~



「おそうじ」

・・・おそうじには、餅の形、味付け、具は地域によって異なります。和歌山県のおそうじには、餅の形は丸で味付けはみそ、具は大根、金時人参、里いもを入れます。給食でも和歌山県のおそうじを味わってほしいと思います。



中のメニュー

「のっぺ」

・・・紀ノ川流域の郷土料理です。大根、里芋、人参などを使った煮物で、大晦日や節分などによく食べられます。それぞれの家庭によって加える材料が少しずつ異なり、家ごとの味を作りあげています。

「けんちん汁」

・・・神奈川県鎌倉市の郷土料理です。けんちん汁は、大根、人参、ごぼう、里芋、こんにゃく、豆腐をごま油で炒め、しょうゆで味をととのえたすまし汁です。建長寺のお坊さんが作っていたため「建長寺汁」がなまって「けんちん汁」になったそうです。

「こっばなます」

・・・福井県敦賀市の五幡・拳野地区に伝わる郷土料理で、お正月やお祝いの席に作られるごま酢みそ味の料理です。木をまさかりで切るときに出る木くずのことを「こっば」と呼び、食材を切った形が「こっば」に似ていることから「こっばなます」という名前がつけられました。

「石垣もち」

・・・大分県の郷土料理です。冬から春にかけて農作業中に食べられるおやつです。さつまいもがゴツゴツと見える姿が石垣に似ていることからこの名前がつけられました。