

全国学校給食週間

給食週間中の献立 1月24日～30日

期間中の献立には、大村でとれる野菜や県内産の食品を使った郷土料理を多くとり入れています。給食を食べて、長崎県のよさやふるさと大村市のすばらしさを、改めて感じてほしいと思います。

1月25日(月)

- ・ごはん ・牛乳
- ・煮こみおでん
- ・イワシの甘露煮
- ・野菜炒め

給食の米は、大村産の「にこまる」を使っています。

わたしたちが暮らす長崎県や大村市では、いろいろな農産物が生産されています。給食では、地産地消に取り組んでいます。これは、「地元生産地元消費」を簡単にした呼び方で、その地域で取れた野菜や魚などをその地域で食べようという意味です。

1月26日(火)

- ・麦ごはん ・牛乳
- ・にごみ
- ・高菜そぼろ
- ・からし和え

「にごみ」は大村の郷土料理です。江戸時代にお祝いごとやお祭り、法事などの特別な日におもてなし料理として作られたのが始まりです。落花生が入っているところが、特徴です。材料を細かく切るのは、無駄をなくすという昔の人の知恵があります。

1月27日(水)

- ・ごはん ・牛乳
- ・けんちん汁
- ・鯨のごまみそがらめ
- ・即席漬け



長崎では、昔は鯨をとって食べていたという食文化があります。大村でも貴重なタンパク源として、食べられてきました。

「鯨のごまみそがらめ」は、鯨のくさみを消すために、しょうが・にんにく・しょうゆで下味をつけてから、でん粉をつけて揚げ、ごまみその甘辛いタレをかけて作りました。

1月28日(木)

- ・ごはん ・牛乳
- ・煮こみちゃんぽん
- ・春巻き
- ・きゅうりのカリカリ漬け

長崎の郷土料理といえば「ちゃんぽん」です。長崎市で中華料理店を開いた人が、中国から来た留学生のために、栄養バランスがとれた料理をと考えられました。肉やエビ、イカ、かまぼこ、といったタンパク源がしっかり入っており、キャベツ、もやし、玉ねぎ、にんじん、ねぎと野菜もたっぷり入っています。

1月29日(金)

- ・にんじんごはん 牛乳
- ・ふるさと根菜汁
- ・千草焼き
- ・いちご



「オール大村産献立」です。牛乳と調味料以外の食材すべて大村でとれたものを使っています。小学校・中学校合わせて1万食分の大村産の食材を集めるのが大変です。大村市の学校給食会や業者の方の協力により実施することができています。「千草焼き」は給食センターで1つ1つアルミカップに具材を入れ3,200個手作りしました。