

給食週間中の献立①

ランチニュース17の1号 (I地区)

1月24日～30日は「がっこうきゅうしょくしゅうかん学校給食週間」です。

がっこうきゅうしょくしゅうかん学校給食週間は、がっこうきゅうしょく学校給食の始まりや、はじ給食に関わる多くの人たちのことを知り、おお食べ物の大切さや、まいにち毎日食べている給食について学ぶ週間です。

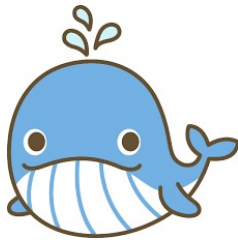
きかんちゅう期間中の献立には、おおむら大村でとれる野菜や、けんないさん県内産の食品を使った郷土料理を多く取り入れています。

きょうどりょうり郷土料理とは、その地方の特徴ある料理のことで、昔の人がそこでとれた食べ物を使って、調理方法を工夫し伝えられてきたものです。かくちほう各地方で守り伝えられてきた伝統食ともいえる料理が多く、料理に生かされている知恵や工夫には学ぶことがたくさんあります。

きゅうしょくしゅうかんちゅう給食週間中の献立をとおして、ながさきけん長崎県や、おおむらふるさと大村のよさを、改めて感じてほしいと思います。

1月25日(月)

- むぎ麦ごはん
- じるかきたま汁
- くじら鯨のごまみそがらめ
- ゆでキャベツ
- ふりかけ
- ぎゅうにゅう牛乳



ながさきけん長崎県のなじみの深い「くじら」を使った給食

「鯨」は昔から大村で食べられてきた馴染みの深い食べ物です。江戸時代、大村に深沢義太夫勝清という人がいました。勝清は鯨漁で苦労を重ね、手にしたお金を社会のために役立てました。水不足で困っている農民を救うために、1661年から1年7か月かけて野岳湖を作ったのです。現在でも野岳湖の水は下流域の田や畑を潤しています。

また、昔は、鯨は手に入りやすい食材で、貴重なたんぱく源として、煮物に使ったり、刺身で食べたり、揚げものにしたりして、庶民の味として親しまれ、よく食べられていました。

今では貴重な鯨肉ですが、鯨の食文化を子どもたちに伝えるために取り入れています。今日の「鯨のごまみそがらめ」は、鯨のにおいが気にならないように、みそ味のたれをかけて、おいしく仕上げています。

1月26日(火)

- カレーピラフ
- やさい野菜スープ
- カップオムレツ
- いちご
- ぎゅうにゅう牛乳

おおむらさんきゅうしょくオール大村産給食の日

今日の給食は、大村でとれた食材を100%使った給食です。大村産の米をはじめ、豚肉、卵、ハム、ベーコン、じゃがいも、はくさい、にんじん、しいたけ、しめじ、ブロッコリー、いちごなど、大村で手に入る食材で献立を考えました。大村でとれる食材のおいしさを味わいましょう。

