



3つの愛たっぷり給食を味わう

12月2日(火)

黒米麦ごはん

給食のお米は「長崎県産の新米」です。給食で年に1度は登場する黒米も、シュシュに納められている大村の生産者の方が育てられたお米です。

黒田五寸人参と煮干しのかき揚げ



< 黒田五寸人参とは? >

大村市の伝統野菜です。大正末期頃、大村市黒丸町の黒田正氏が日本農林社から丸山五寸を導入し、長崎五寸も同地帯に栽培され、昭和10年から20年に黒田・吉田両氏が採種を繰り返している間に自然交雑したものを、肩部、尻詰まり、芯の色などを改良して育成されました。この品種は、耐暑性が非常に強く、根色は人参品種の中で最も濃く、中心部まで濃紅橙色で、カロテンを非常に多く含みます。肉質は軟らかく、糖度が高く甘いことが特徴です。今でも黒田五寸人参原種育成会(会員5名)の方々によって、守り育てられている野菜です。

< 中学校6校3250食のかき揚げ作りは大変! >

学期に1回ほど登場している手作りのかき揚げはいつも大忙し。野菜を切り、かき揚げの生地と具材を混ぜて天板に衣を並べる人が6名、形を整えて油に投入する人が3名、かき揚げを引き上げる人が1名、食缶に配缶する人が3名、調理員の約半数に当たる総勢13名で、美味しく給食時間に間に合うように、職員一同協力して作っています。



♥
生産者と調理員の愛

サステナブル煮ごみ

< 煮ごみ >

大村市の郷土料理で、ピーナッツが入った煮物です。正月やお盆などの行事ごとには欠かせない料理ですが、近年では家庭で食べる機会も減りつつあります。



< サステナブルクッキング >

環境に配慮した食材の選び方や調理法を実践し、持続可能な食生活を実現することを目的とした調理法です。サステナブル煮ごみは、いろいろな野菜を皮ごと使用しています。

♥
地球愛

大村クロダイちゃんこ鍋

大村湾で獲れる「クロダイ」を、ぜひ生徒のみなさんに食べてもらいたいということで、地元漁業の地域水産物活用協議会から無償提供していただきました。今回は、大村産の野菜(白菜・小松菜・根深ねぎ)や県内産の豚肉・しめじなどを入れた具沢山のちゃんこ鍋にしています。



日頃から給食の汁物料理は、水分量を減らして具沢山にすることで減塩効果や栄養価を高める工夫をしています。

♥
ふるさと愛

★ランチニュースの動画を作成しましたのでご視聴ください。★

Google ドライブ → 共有ドライブ → 大村市内共有ファイル
→2000 中学校 → 2012 特活「R7 3つの愛たっぷり給食を味わう」

12月 2日(火)の給食時間に各クラスでご視聴ください。

