

給食だより

令和5年1月
長岡京市立長岡第二中学校
栄養教諭 上田麻理子



日本全国の味を楽しもう 第2弾

1月23日から27日は、給食週間です!今年のテーマは「日本全国の味を楽しもう!第2弾」です。

給食では、日本全国の郷土料理・ご当地グルメが登場します。

郷土料理は、各地域の産物を上手に活用して、風土にあった料理として作られ、食べられてきました。給食を通して日本各地の特色を体験しましょう。

1月23日(月)

秋田県

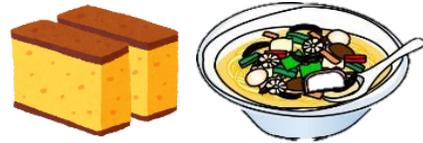
- ◆ごはん
- ◆牛乳
- ◆きりたんぼ鍋
- ◆もやしの甘酢煮

きりたんぼは、炊きたてのご飯を潰して、杉の棒に巻き付けて焼いたものです。山にこもって作業をしていた人がすぐに温かいごはんを食べられるようにと、ごはんを棒に巻き付けたものを山にもっていき、焼いて食べたのがはじまりだそうです。

1月24日(火)

長崎県

- ◆小型コッペパン
- ◆牛乳
- ◆長崎ちゃんぽんスープ
- ◆きびなごのチーズ揚げ
- ◆かすていら



長崎ちゃんぽんは、長崎を訪れていた多くの留学生のために栄養のある食事を考えて作ったのが始まりとされています。

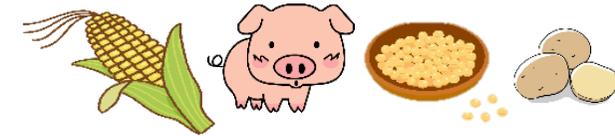
かすていらは、長崎が日本で唯一外国貿易港としてひらかれていた時代に、ポルトガルやスペインから伝えられたお菓子です。

1月25日(水)

北海道

- ◆十勝帯広の豚丼
- ◆牛乳
- ◆ココロホットサラダ

国土の22%にあたる広大な土地を有する北海道。道東の十勝地方では養豚業が盛んで、豚肉が食べ親しまれてきました。豚丼は焼いた厚切り肉にニンニクとしょうがの効いたしっかりとした味のタレをからめ、農家の人などのスタミナ料理として食べられてきました。



1月26日(木)

群馬県

- ◆ごはん
- ◆牛乳
- ◆ホルモン揚げ
- ◆上州サラダ
- ◆豆腐のみそ汁

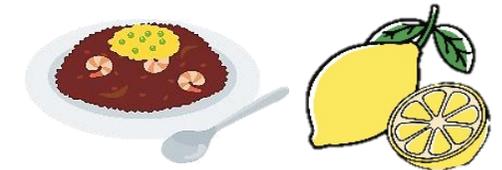


ホルモン揚げは群馬県のB級グルメです。縦にちくわを切った様子が腸の断面(=ホルモン)と似ているのでホルモン揚げと名付けられました。群馬県は古くから「上州(じょうしゅう)」とも呼ばれ、こんにゃく芋の生産が全国で1位を誇ります。上州サラダはこんにゃく芋から作られるしらたきを使ったサラダです。

1月27日(金)

岡山県

- ◆えびめし
- ◆牛乳
- ◆かしわのレモンソースかけ
- ◆野菜いっぱいスープ



岡山県は温暖で晴れる日が多く、降水量の少ない気候のため、世界的にレモンの産地として有名なカリフォルニアとも環境が似た、レモンなどの果物の栽培に適した地域です。

えびめしは、本来デミグラスソースやケチャップなどの特製ソースで炒めてえびを加えた洋食です。東京でこの味を知った料理人が、岡山に持ち帰ってヒットしたことが発祥とされています。