

給食だより

令和6年1月9日発行
長岡第三中学校

明けましておめでとうございます。今年も安全でおいしい給食を届けられるように努めてまいります。

1月の全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割について関心を高めることを目的としています。南部調理場では1月22日から26日の学校給食週間は特別献立を実施します。



日本全国の味を楽しもう！ 第3弾

今年は「日本全国の味を楽しもう！ 第3弾」として、今までの給食週間で取り上げていない地域の郷土料理・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た風土にあった料理です。学校給食で使ういつもの調味料を使って、いつもは使わない食材を取り寄せて郷土料理を作ります。



1年生「おいしいスプーン」で食べました。

美術科の授業で、1年生が「スプーン」を製作しました。12月の給食で、自分で製作したスプーンでカレーを食べました。色とりどりのスプーンで、給食の時間がより明るい雰囲気になりました。



22日(月) 大阪府

かやくごはん
牛乳
焼きそば風炒め
肉吸い



「肉吸い」は大阪のお笑い芸人がうどん屋さんで「肉うどんのうどん抜きで！」と注文したことでできた料理だと言われています。焼きそば風炒めは、大阪のソース文化をみなさんに感じてもらうために作りました。

23日(火) 徳島県

コッペパン 牛乳
フィッシュカツ
さつまいもスープ
みかん



フィッシュカツは魚のすり身にカレー粉などで味をつけ、衣をつけてフライにしたものです。徳島ではカツというと、このフィッシュカツを指すそうです。さつまいもは、徳島県鳴門市の名産品です。「なると金時」をスープに使います。



24日(水) 長野県

野沢菜ご飯
牛乳
おいだれ焼き鶏
糸寒天のスープ



おいだれ焼き鶏は長野県のご当地料理です。串にさした焼き鶏にたれを後から「追って」かけることや、たれがおいしいことから「おいだれ焼き鶏」と名前がつきました。郷土食の野沢菜漬けや特産品の寒天も使いました。



25日(木) 宮城県

ごはん 牛乳
サメの竜田揚げ
ひじきのそぼろ煮
おくずがけ



宮城県では、フカヒシを作るために昔からサメがたくさん水揚げされます。「おくずがけ」はお彼岸やお盆に食べられる精進料理です。

とろみがついているので冷めにくく、寒い地域で温かい汁ものを食べる工夫がされています。



26日(金) 鹿児島県

鶏飯(けいはん)
牛乳
鶏だしスープ
切干大根の炒めナムル



鶏飯は、鹿児島県の奄美地域を代表する郷土料理です。ご飯の上に、ほぐした鶏肉、干しシイタケ、錦糸卵などの具材をのせ、鶏ガラのスープをかけて食べるお茶漬けのような料理です。お祝い事やおもてなしの席などでよく作られ食べられています。鶏だしスープをご飯にかけていただきます。