

＊給食だより＊

給食週間特別号



日本全国の味を楽しもう～第3弾

1月24日から30日は、全国学校給食週間です。大山崎小学校では、1月22日～1月26日に実施します。

この期間は、日本全国の郷土料理・ご当地グルメなどが登場します。郷土料理とは、その土地でたくさん収穫できるものを上手に活用して、独自の調理方法などで作った食事のことです。古くからその地域の人に愛され、大切に守りながら、受け継がれてきました。ぜひ、みなさんも給食を通して、日本各地の特色を学びながら、次の世代につなげていってほしいと思います。また、学校給食の意義や役割を知り、学校給食に関わる人たちへ、日頃の感謝の気持ちを伝えられる1週間にしましょう。

1月22日（月）

おおさか 大阪府

◆かやくごはん

◆牛乳

◆焼きそば風炒め

◆肉吸い



1月23日（火）

とくしま 徳島県

◆コッペパン

◆さつまいもスープ

◆牛乳

◆みかん

◆フィッシュカツ



肉すいはお笑い芸人がうどん屋さんで「肉うどんのうどん抜きで!」と注文したことから有名になったそうです。焼きそば風炒めは、大阪のソース文化を皆さんに感じてもらうために作りました。大阪の食い倒れと呼ばれるほど食べ物にお金と情熱をかける大阪のご当地料理を味わって食べてくださいね。

徳島県は年間を通じて暖かく、豊かな自然に恵まれているため、多くの食べ物が生産されています。「さつまいも」は徳島県鳴門市の名産品のひとつとしても有名です。徳島県内の限られた地域で栽培されたものが「なんと金時」と呼ばれ、人気があります。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。徳島県では「カツ」というと、このフィッシュカツを指すそうです。

1月24日（水）

ながの 長野県

◆野沢菜ごはん

◆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、にんにくをたっぷり使ったたれが「おい」しいことから「おいだれ焼き鶏」と名前がつけました。郷土食の野沢菜漬けや、冬の気候を利用して作られる特産品の寒天も使いました。

1月25日（木）

みやぎ 宮城県

◆ごはん

◆牛乳

◆ひじきのそぼろ煮

◆サメの竜田揚げ

◆おくずがけ



宮城県では、フカヒレを作るために昔からサメがたくさん水揚げされています。ヒレを取った後のサメはすり身にしてかまぼこなどに加工される他、スーパーなどでも売られているそうです。「おくずがけ」はお彼岸やお盆に食べられる精進料理で、豆腐や油揚げなどの大豆製品と野菜がたくさん入っています。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ための工夫がされています。

1月26日（金）

かごしま 鹿児島県

◆鶏飯

◆牛乳

◆切干大根の炒めナムル

◆鶏だしスープ



鹿児島県は、温暖な気候や広大な畑地に恵まれており、鹿児島黒牛、黒豚、黒さつま鶏など、畜産が盛んです。その他にも、さつまあげやお茶、そらまめなどの特産物がたくさんあります。また、ギネスブックにも載っている桜島だいこんは、鹿児島の伝統野菜の1つです。鶏飯は、奄美大島地方の郷土料理です。蒸した鶏肉のささみ、椎茸、錦糸卵、ネギ、パパイヤの漬物などの具材をごはんの上に盛り付け、鶏ガラスープをかけて食べるお茶漬けのような料理です。