

ランチタイム

古山小学校
給食だより



すくすく元気 古山っこ

～いっぱい遊んで 早くおて すっきり目覚めて朝ごはん～

学校給食週間



古山小では1月22日から26日まで学校給食週間です。学校給食週間は、学校給食の意義や役割について考え、理解や関心を深める週間です。

給食では、日本味めぐり特別献立になります。今年は、**2017年の重大ニュース**から、その県の料理が登場します。振り返りながらいろいろな地域の料理を味わってみてください。



1日目

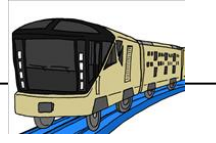
1月22日 (月) 栃木県

【去年「トレインスイート四季島」が運行開始になりました。四季島は、日光駅にも停まります。22日と23日の二日間は四季島ツアーです。】

献立 ゆば井 モロの松風焼き かんぴょうの和え物 いちご 牛乳

【**ゆば井**】ゆばは、栃木県の特産品で、特に日光で多く作られています。たんぱく質がとれる食品として、仏教修行をしていた人たちに食べられてきました。ゆばのつくりかたは、豆乳を加熱し、表面にできる膜を棒をつかって引き上げます。

【**モロの松風焼き**】松風焼きは、お正月などのめでたい時に食べられる料理です。栃木県で広く食べられているモロを使用しました。



4日目

1月25日 (木) 熊本県

【去年の4月に熊本県で震度7の大きな地震が起き、1年がたちました。熊本地震を忘れないため、そして、早くもとの生活が戻り元気に暮らせるようお願い、熊本県にまつわるメニューをだしました。】

献立 阿蘇高菜めし れんこんサラダ せんだご汁

あまなつゼリー 牛乳

【**阿蘇高菜めし**】高菜めしは、阿蘇高菜漬けを使用した代表的な郷土料理の一つで、一般の家庭でもよく食べられています。

【**せんだご汁**】「せん」というのは、いもでんぷんのこと、熊本では団子のことを「だご」といいます。せんだご汁は、さつまいもの団子を使った汁物のことをいいます。

5日目

1月26日 (金) 福岡県

【7月に福岡県の「神宿る島」宗像・沖ノ島がユネスコの世界遺産に登録されました。神様への奉献品や遺跡が手づかずに守り伝えられてきたことから選ばれました。】

献立 ごはん とり肉のみそづけ焼き きよんちゃん漬け だぶ 牛乳

【**きよんちゃん漬け**】きよんちゃん漬けに使われる大根は、砂地を活かした「宗像大根」の栽培が有名で味がよいと評判でした。漬けて冷蔵庫保存で1ヶ月くらい保存ができ、家庭で食べられてきました。

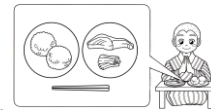
【**だぶ**】宗像市で昔から行事食として食べられてきた料理です。もとは、煮しめで使った野菜くずを有効利用した料理でした。

3日目

1月24日 (水) 昔の給食

【明治22年、学校給食の始まりは、子どもたちを栄養不足から救うものでした。当時の献立は「おにぎり 焼き魚 つけ物」でした。1月24日の給食は「初めてだされた給食」としてその当時の給食を再現しましたので自分でおにぎりを作って食べましょう。

袋にごはんを入れておにぎりにし、のりで巻いて食べます。



献立 セルフおにぎり 鮭の塩焼き

たくあん和え じゃがいもと玉ねぎのみそ汁 牛乳

この日の「いちご」は JA おやまからのプレゼント (ひとし2つぶ)です。



2日目

1月23日 (火) 青森県

【今日は22日に引き続き四季島ツアーです。四季島は3日目に青森駅に停まります。】

献立 黒石つゆやきそば いかメンチ ごぼうサラダ

りんごヨーグルト 牛乳

【**黒石つゆやきそば**】青森県黒石市では、太くて平たいめんを使った焼きそばが、手軽なおやつとして人気があります。ある食堂が、部活帰りのおなかをすかせた中学生のために、つくりおきの冷めた焼きそばに温かいそばのつゆをかけて出したのが、つゆやきそばのはじまりといわれています。

【**いかメンチ**】「いかメンチ」は、新鮮なイカをたたいてミンチにし、野菜と混ぜ合わせて揚げたものです。青森県のソウルフードだそうです。