



給食だより

給食週間号
南河内中学校

1月18日(月)～22日(金)は学校給食週間です

給食週間のテーマは、『日本の味めぐり』です。みなさんには、1週間でいろいろな地方の食材や料理を体験する**味の旅**をしてもらいます。どうぞ、お楽しみに！

3日目 1月20日(水)北海道

北海道は豊かな大地で作られた作物や新鮮な魚介類など、いろいろな食材がいっぱい詰まった地です。

●ごはん

●鮭のチャンチャン焼き

鮭と野菜を味噌で味つけし、鉄板で焼いた料理が『鮭のチャンチャン焼き』です。北海道の漁師町の名物料理でもあります。なぜ「チャンチャン焼き」と呼ばれているのか、その由来は定かではありませんが、「お父ちゃんが焼いて調理するから」「鮭を焼くときに、鉄板がチャンチャンという音をたてるから」「仕事中の漁師が親方の目を盗んで、浜でスコップを鉄板代わりにし、鮭を焼いて食べた時に、ちゃんちゃんこ(羽織)で身を隠していたから」などの説があります。

●噴火湾汁(ふんかわんじり)

北海道の南西部に位置する内浦湾(うちうらわん)は別名、噴火湾(ふんかわん)とも呼ばれ、道内有数の帆立の産地です。その帆立をメインにした具だくさんの汁物が『噴火湾汁』です。

●かぼちゃプリン

かぼちゃの生産量の半分近くを北海道産が占めています。今回のデザートは北海道でとれたかぼちゃをベースに作った『かぼちゃプリン』です。



1日目 1月18日(月)愛知県

関東でもなく、関西でもない、中京圏(ちゅうきょうけん)にある愛知県には『名古屋めし』と呼ばれる独特な食文化があり、個性的な料理を楽しむことができます。

●セルフえび天肉みそ手巻き

名古屋めしのひとつに「天むす」と呼ばれている、おむすびがあります。小ぶりのエビの天ぷらを具にしたおにぎりですが、発祥の地は三重県の津(つ)にある天ぷら屋さんです。そこから暖簾分け(のれんわけ)された店が名古屋で有名になり、そののち全国的に広まりました。給食では、ご飯をのせた海苔(のり)に、「エビ天ぷら」と「肉みそ」を巻き込んで、手巻きにして食べます。

●かしわのひきずり

『かしわのひきずり』は愛知県の郷土料理で、鶏肉を使ったすき焼きのことです。かしわは鶏肉のことを指しています。ひきずりは肉を引きずるようにして焼くからとも、鍋から引きずるように具材をとって食べるからともいわれています。

●抹茶プリン

デザートの『抹茶プリン』には、抹茶の生産で有名な愛知県西尾市(にしおし)のものが使われています。愛知県は、てん茶(抹茶の原料)の栽培が盛んで、京都府に次いで全国第2位の生産量を誇っています。



2日目

1月19日(火)神奈川県

神奈川県の食文化といえば、まず異国文化を取り入れ発展した港町・横浜に代表される中華料理や西洋料理でしょう。その一方で宿場町であった小田原にも、魚を加工した伝統食が今も名物として残されています。

●サンマー麺

『サンマー麺』は、もやしを主に肉・野菜などを炒め、片栗粉でとろみを付けたあんかけラーメンです。横浜にある中華料理店が発祥の地と言われ、最初は調理人達のまかない料理でしたが、あんがかかっているため冷めにくく、寒い季節は体が温まって元気が出てくることから徐々に商品化され、お店にも並ぶようになりました。

●肉シューマイ

『肉シューマイ』は中華料理のひとつです。横浜には中華街があるため神奈川県人にはなじみ深い食べ物で、駅構内でも売られているほどです。

●かまぼこと野菜の中華あえ

昔、神奈川県の小田原は、沿岸漁業が盛んでたくさんの魚が獲れていました。交通が不便であった当時は、新鮮な魚を供給することが困難だったので、何か良い方法はないかと作られたのが保存性の良いカマボコでした。

●パニラアイス

今から約150年ほど前の明治2年、横浜の馬車道通り(ばしゃみちどおり)に日本で最初のアイスクリームのお店が開店しました。このアイスクリームは「あいすくりん」という商品名で販売されました。その当時はとても高価なもので、現在の値段に置き換えると約8000円ぐらいしていて、庶民にはとても手の出ない食べ物でした。



4日目



1月21日(木)栃木県

我が愛する郷土 栃木 ♥ I LOVE とちぎ ♥

●焼きそば

宇都宮のB級グルメといえば、まず思い浮かぶのが餃子ですが、最近では『宇都宮焼きそば』も町おこしに役かっています。大きな特徴は麺が太めだという点です。

●牛乳

栃木県は北海道に次いで『牛乳』の生産量第2位です。毎日給食で飲んでいるものは、もちろん栃木県産です。

●いもフライ

『いもフライ』はふかしたジャガイモに小麦粉とパン粉などで作った衣をつけて揚げた料理です。栃木県は佐野市の名物です。

●かんぴょう入り卵スープ

栃木といえばやっぱり干瓢(かんぴょう)でしょう。地元、下野市でとれたものを使ってスープにしました。

●とちおとめチーズケーキパー



5日目

1月22日(金)東京都

昔、東京は江戸と呼ばれていました。京都などに比べると歴史は浅く、町としてひらけてきたのは徳川家康が江戸幕府を開いてからのことです。それ以前はまったくの未開の地でした。

●深川(ふかがわ)めし

江戸時代、アサリの産地だった東京・深川。とれたアサリは味噌汁に入れたり、佃煮(つくだに)にしていたましたが、漁師たちはむき身にしてサッと煮たものをごはんの上に乗せてどんぶりにした『深川めし』をよく食べていました。むき身をごはんと一緒に炊き込んだ料理も『深川めし』と呼んでいます。

●厚焼卵

東京湾は昔、魚の宝庫で、そこで採れた魚を使って寿司が握られるようになりました。そして寿司種のひとつに玉子焼きが加えられるようになり、現在、東京・築地には河岸玉(カシタマ)と呼ばれる玉子焼きの専門店が並んでいます。

●小松菜の磯香あえ

貧血に効く鉄分の多い野菜という「ほうれん草」を思い浮かべる人が多いかもしれませんが、意外にも小松菜の方が多く含まれていて、ほうれん草の約1.5倍あります。その小松菜の発祥の地は東京・江戸川区の小松川(こまつがわ)という地区です。

●根深汁

『根深汁(ねぶかじり)』はネギの味噌汁です。歴史作家、池波正太郎(いけなみしょうたろう)の時代小説にも出てくる料理で、江戸の庶民の味でもありました。

●いもようかん

『いもようかん』はサツマイモを原料に作った和菓子です。東京・台東区浅草にある和菓子店はこのお菓子が有名で、東京土産に買っていく人も多いです。



私たちの祖先は昔から、それぞれの地域の自然(山・川・海・里)に働きかけ、四季折々にいろいろな作物を作り、それを利用した料理を生み、受け継いできました。これからも日本の食文化を大切にしていきたいものです。