給食センターだより

令和３年１月
大野学校給食センター

1月24日～30日は、全国学校給食週間です。

大野学校給食センターでは，給食週間中の1月２５日（月）～２９日（金）の５日間，「郷土料理で日本１周　!!」として，５つの県の郷土料理や特産物を出します。給食でいろいろな味を知ってくださいね。

1/26 広島県

カキフライ

広島県のカキの生産量は全国1位！殻は小さいけど，身は大きくぷっくりとしていて，濃厚な味わいが特徴です。カキは，たんぱく質，ビタミン，ミネラルなど栄養が豊富なので，「海のミルク」ともよばれます。給食では，地元大野のカキを使ったカキフライをだします。

熱く燃えろ！Ｃスープ

広島といえばカープですね。「熱く燃えろ！Ｃ スープ」はカープにちなんで考えられた平成29年度のひろしま給食メニューです。

1/25 福岡県

がめ煮

「がめ煮」は福岡県を代表する郷土料理です。「がめ煮」という名前の由来にはいくつかの説があります。鶏肉や野菜などいろいろな材料を使うので，博多の方言で「寄せ集める」という意味の「がめくりこむ」から「がめ煮」と呼ばれるようになったという説などです。

福岡県北部は，昔，「筑前の国」といわれていたことから「がめ煮」は「筑前煮」ともよばれています。

水菜ともやしの酢の物

福岡県では，水菜が多く生産されています。シャキシャキとした食感が特徴の葉物野菜です。給食では酢の物に取り入れます。

1/29 山形県

芋煮

「芋煮」は，山形の名物で，主に里芋の収穫時期である秋から冬にかけて食べられる郷土料理です。家庭で食べられるのはもちろんですが，河原など，屋外で家族や友人などと一緒に「芋煮会」として，大勢で食べるという特徴があります。

1/28 山梨県

ほうとう

「ほうとう」は山梨県を代表する郷土料理です。小麦粉を練って作った平たい麺と，季節の野菜と肉などを一緒に煮込んで，みそで味付けした料理です。使うは野菜に決まりはありませんが，かぼちゃが使われることが多いです。寒い季節に「ほうとう」を食べれば，体がポカポカ温まります。

1/27 奈良県

飛鳥鍋

飛鳥鍋は，鶏がらのだしに牛乳や白みそを入れ，鶏肉と野菜を煮込んだ鍋料理です。昆布などでだしをとったさっぱりした鍋料理と異なり，濃厚でクリーミーな味付けです。飛鳥時代に中国からやってきた僧侶が，寒さをしのぐためにヤギのミルクで作った料理が始まりといわれています。

食べたことがある郷土料理や特産品がありますか？