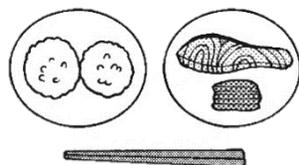


食育通信 1月号

令和6年1月発行
柏市立富勢中学校



給食は、おにぎり、塩鮭、
菜の花の漬け物から始まりました。

1月24～30日は 全国学校給食週間です

栄養を取るだけでなく、食育的な役割を担う学校給食ですが、もともとは、明治22年、山形県の忠愛小学校で始まりました。その後、戦争による物資不足で中断されましたが、戦後の昭和21年12月24日、アメリカやウラ（アジア救済公認団体）の援助を受けて再開しました。再開した12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重ならないように、一か月後の1月24～30日を全国学校給食週間と制定し、全国の学校給食ではこの一週間に様々な食育に取り組んでいます。

富勢中では「郷土料理・世界の料理」をテーマに一週間の献立を実施します。各地の伝統と風土を、食事から感じてください。

郷土料理・世界の料理紹介

24日（水） 兵庫料理 「鯖の有馬焼き」	有馬焼きとは、山椒の産地、兵庫県有馬にちなんで、山椒を使った料理につけられる名前です。かつて有馬で山椒の煮物がお土産名物になったことが、名前の由来と言われています。（諸説あります） 山椒はピリッとした辛みと爽やかな香りが特徴で、魚の臭みを消してくれます。給食では辛さをおさえて作りますが、山椒の風味を感じられるでしょうか？
25日（木） 長崎料理 「長崎ちゃんぽん麺」	長崎ちゃんぽん麺は、たっぷり野菜と魚介のスープの麺料理です。安くて栄養があるものを食べさせようと、鍋で野菜や肉の切れ端などを炒め、そこに中華麺を入れて濃いめのスープで煮こんだボリュームたっぷりの料理を作ったのがはじまりとされています。 名前の由来は、中国語の簡単なお飯という意味の「喰飯（シャンポン）」がなまったものという説と、ポルトガル語の混ぜる・混合するという意味の「ちゃんぽん」がなまったという説など、さまざまあります。

26日（金） 千葉料理 「さつまいもご飯」	千葉はさつまいもの名産地。歴史的に見ても、さつまいもは千葉にとって重要な作物です。 江戸時代、八代将軍吉宗の命により、飢饉を救うためのさつまいもの試験栽培が、青木昆陽（あおきこんよう）によって現在の千葉市幕張で行われました。 数年をかけ栽培は成功し、その後全国に広がり、飢饉に苦しむ農民たちを救ったといわれています。昆陽の偉業をたたえ、昆陽神社（別名「芋神さま」）が、幕張に建立されています。
「いわしの蒲焼き」	千葉の九十九里浜は日本最大の水揚げ高を誇ります。この地方では、いわし漁が江戸時代から盛んに行われました。和歌山県の紀州から漁師が移住して地引網漁を始めた事により、急速に広まったといわれています。九十九里浜の沖合いは黒潮が流れており、イワシの他にもさば、かつおなどが黒潮に乗って回流してくる日本でも絶好の漁場です。
29日（月） 世界の料理 メキシコ料理 「メキシカンライス」	この日は、さまざまな国の料理を提供します。 鶏のスープで炊くトマト味のピラフです。給食風に少しアレンジして提供します。
イギリス料理 「スコッチブロス」	肉や野菜と大麦を煮込んだ伝統的なスープです。麦で食物繊維も食べ応えもアップ！
イタリア料理 「パンナコッタ」	イタリア語でパンナは生クリーム、コッタは煮たという意味です。甘くて美味しいデザートです。
30日（火） 秋田料理 「はたはたの唐揚げ」	はたはたは秋田県の県魚です。日本海側でよく獲れる、冬が旬の淡白な小魚です。 名前の由来は諸説ありますが、雷と結びつける説が多いです。「はたはた」とは、昔の擬音で、雷の音です。今で言う「ゴロゴロ」のようなものでしょうか。雷の多い時期に獲れるので、この名前が付いたそうです。
「だまっこ汁」	「だまっこ」とは、ご飯について団子状に丸めたもので、秋田の方言で「玉」を表します。もち米ではなくうるち米を使い、米粒の食感を残すのが特徴です。普段のお餅や白玉との食感の違いを感じてみましょう。

食事には、風土や歴史、特産品など、その土地の様々な特徴が現れます。ぜひ、給食から各地の文化を楽しんでください。

