

給食センターからこんにちは



4月の中学校の献立より…

☆平成24年4月19日(木)の給食紹介☆

中学校

エネルギー:775kcal たんぱく質:32.3g

★ご飯

☆さんが焼き

★菜の花和え

☆酒々井味噌の豚汁

★さつま芋プリン

☆牛乳

全国おいしいもの巡り

～千葉県～

記念すべき第1回は、私たちの住んでいる「千葉県」の郷土料理、「さんが焼き」の登場です。さんが焼きは、千葉県の海沿いの地域に昔から伝わる料理です。最初は、漁師さんが船の上で作った料理です。釣ったばかりの魚を、味噌と一緒に細かくたたいてあわびの殻につめて焼いた料理で、今回は、千葉県でたくさんとれる「アジ」を使ったさんが焼きです。

また、県の花である「菜の花」を使った「菜の花和え」も登場しました。ほんのり苦味のある菜の花ですが、菜の花の「花」に見立てた「炒り卵」の甘みと一緒に食べることで、おいしく食べることができました。

そしてデザートは、千葉県でとれた「さつま芋」を使ったプリンでした。

千葉県の味覚を味わい、千葉県についてさらに知ることができました。

毎月19日は「食育の日」

みなさんは「食育」という言葉をご存じですか？最近では、テレビや新聞、雑誌などでも取り上げることが多くなっているかと思います。

「食育」とは、生きる上の基本です。私たち一人一人が様々な経験を通して、「食」に関する知識と「食」を選択する力を学び、健全な食生活を実践することができることを目的としています。

学校給食では、毎月19日を「食育（19）の日」とし、今年度は「全国おいしいもの巡り」と称して、日本各地の郷土料理を紹介していきます。



～給食時に質問してみました！～

「この焼きものは何でしょう？」

・「ハンバーグ？」

・「魚の味がするような気がするけど…」

「さんが焼き」という答えがなかなか出ませんでした。