

給食だより <給食週間号>

平成29年度
下関市学校栄養士会

学校給食週間とは…？

今から129年前の明治22年、貧困な子供たちを救うために、学校給食が始まりました。しかし、第二次世界大戦が始まり食べ物がなくなると、どの学校も給食をやめてしまいました。戦争が終わって、栄養不足になっている日本の子供たちのために世界の国々から食べ物が送られてきて、給食が再び始まりました。このことを記念して『学校給食週間』ができました。

今年度下関市の中学校は1月15日～1月19日、小学校は1月22日～1月26日を学校給食週間とします。

この機会に、自分自身の健康を守る食事について考えるとともに、給食にたずさわる人たちへの感謝の気持ちをあらわしたいものです。学校給食では、日ごろから地域の生産物や食文化などを子供たちに知ってもらうため地場産物を取り入れています。毎年給食週間中は、下関市や山口県でとれた食材を使った献立を実施しています。

郷土料理の味めぐり ～鹿児島県・山口県～

＝鹿児島県＝

鹿児島県は九州地方南部に位置する県です。本土と呼ばれる部分と離島と呼ばれる薩南諸島(種子島・屋久島地方と奄美地方)に分かれています。

明治維新から今年で150年になります。明治維新の時には鹿児島県と山口県は深い関わりをしてきました。そこで今年度の郷土味めぐりでは鹿児島県の郷土料理を紹介します。

《さつまいも》生産量日本一

さつまいもは、鹿児島県の温暖な気候と火山灰土壌に適した作物です。「鹿児島県(薩摩(さつま))から来たいも」という意味で「さつまいも」と呼ばれています。



山口県



鹿児島県

《桜島大根》鹿児島県の伝統野菜

桜島大根は「世界一大きなだいこん」としてギネス記録にも登録されています。重さは通常6kg前後で、大きなものになると30kg、直径にして約40～50cmくらいになります。桜島の特産品だったことからこの名がつけられました。



《かつおぶし》世界一かたい食べ物

かつおぶしは、かつおを加熱してから乾燥させた保存食品です。鹿児島県のかつおぶし生産量は、山川と枕崎で全国生産量の70%を占め全国一です。



《きびなご》魚の宝石



きびなごは体長10cmくらいの小さな魚で、ガラス細工のように透き通った魚体は「魚の宝石」とも称されます。銀色の体には青色の縞模様があり、帯のように見えます。鹿児島県南部の方言で「きび」とは「帯」のこと、「なご」とは「小さな魚」という意味でこの名がついたとも言われています。

奄美地方

鹿児島県の郷土料理



《鶏飯(けいはん)》

鹿児島県奄美地方の郷土料理です。島の人たちが薩摩の役人をもてなすためにふるまった料理から生まれたと言われています。ごはんの上に、鶏肉、しいたけ、錦糸卵、パイアの漬物などの具材をのせて、鶏ガラのスープをかけて食べるお茶漬けのような料理です。給食では、「つぼ漬け」を使っています。

＝給食週間中に紹介する献立＝

- ・鶏飯(けいはん)
- ・きびなごの唐揚げ
- ・さつまポテト

＝山口県＝

《あんこう》下関漁港が水揚げ量日本一！

あんこうは、捨てる部分がない魚として有名です。身が柔らかいため、「つるし切り」という独特のさばき方があります。秋から冬にかけて旬を迎え、寒い冬にぴったりの鍋料理などによく用いられます。



写真提供
下関漁港沖合底びき網漁業ブランド化協議会

山口県の郷土料理

《けんちょう》

水気を切って油で炒めた豆腐と、冬が旬のだいこんやにんじんなどを一緒に煮たものです。大きい鍋でたくさん作り、何度も煮返して食べられる便利さや、健康的な食材の組み合わせは先人の知恵ともいえます。下関市では、みそで味をつけた「みそけんちょう」もよく食べられています。



お米は下関市産の「ヒノヒカリ」を使っています。パンは山口県産の小麦粉と山口県産の米粉を9：1の割合で混ぜて作っています。



～給食週間中に登場する地場産物を使った料理～

- ・けんちょう(だいこん・豆腐)
- ・さばの西京焼き(さば)
- ・ユズキチあえ(はくさい・長門ゆずきち)
- ・県産ヨーグルト
- ・いかカツ
- ・みかん
- ・あんこうチゲ(あんこう・だいこん)
- ・根菜とツナの炊き込みごはん(岩国れんこん)
- ・ブロッコリーとキャベツのサラダ(ブロッコリー)