

きゅうしょくだより



平成25年1月

厚木市立上依知小学校

給食週間特集号

1月21日(月)から28日(月)までは「給食週間」です。今年も、ちがう学年のお友達と給食を食べる「交歓給食」や「上依知小の先生によるおすすめの郷土料理」を実施する予定です。

今年も、5名の先生方にご協力いただきました。それぞれのふるさとのおはなしもお伺いしましたので、メニューと一緒にご紹介いたします!

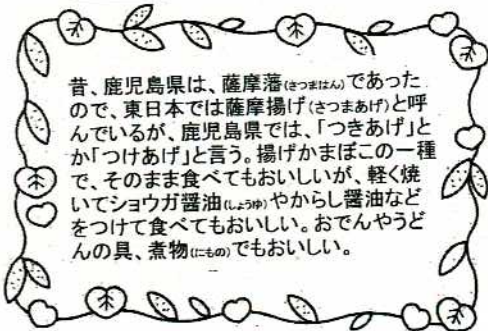
1月21日(月) 教務主任 野本先生

3年1組 村中先生のふるさと

九州地方の郷土料理「さつまあげ」「タイピーエン」

「さつまあげ」は昔、薩摩藩とよばれた鹿児島県で生まれた食べ物で、魚のすりに野菜などの具をねりこんで油で揚げてつくりまします。給食ではすこし豆腐もまぜているので、ふんわりしたさつまあげになります。「タイピーエン」は熊本県でよく食べられている、春雨をつかった料理です。中華料理の店にはかならずメニューにある、熊本ではとってもポピュラーな料理だそうです。

野本先生より



村中先生より

「学校給食のはじまりについて」

うら面にありますので読んでみてくださいね!



1月22日(火) 2年2組 木村先生のふるさと

東北地方の郷土料理「せんべい汁」「わかめのごま油いため」

「せんべい汁」は青森県八戸市の郷土料理で、最近ではB1グランプリの影響もあって有名になりました。「わかめのごま油いため」は木村先生に教えていただいた、岩手でよく食べている家庭料理だそうです。岩手県は海に面しているのので、わかめやこんぶを使った海藻料理をよく食べるそうです。

木村先生より

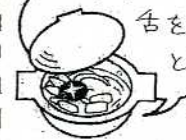


1月23日(水) 田中先生のふるさと

愛知県の郷土料理「味噌煮込みうどん」「手羽先のからあげ」

みそ煮込みうどんは、冬の名古屋の定番メニューです。濃い茶色の赤みそで作ります。できたてのあつあつをいただくので、必ずとっていいほど舌をやけどします。体がとてもあたたまりますよ。

田中先生より



「味噌煮込みうどん」は、愛知県名古屋市の独特のうどんで、赤だしのみそを使うのが特徴です。本来なら半熟卵をからめながら食べるのがおいしい食べ方なのですが、給食ではできないので、機会があったらぜひ本場の味噌煮込みうどんを食べてみてくださいね。手羽先の揚げは、お店によっていろいろな味付けがあるそうです。

1月25日(金) 木島教頭先生のふるさと

千葉県県の郷土料理「くじらのオーロラソース」

「いわしのつみれ汁」「ピーナッツ和え」

千葉県は、海に囲まれているので、いわしやあじなどのいろいろな海の幸が豊富です。くじらの肉は、昭和60年に商業捕鯨が禁止されるまではよく給食でも食べられていましたが、今ではめずらしい食べ物になってしまいました。また、ピーナッツは千葉県の特産品として有名です。今回は、粉末のピーナッツを使った和えものに挑戦します。

教頭先生より

