

# 1月給食だより



今年もおいしい給食を作ります

## 万博献立～開催地をめぐり食を学ぼう!～

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。今年度のテーマは「万博献立～開催地をめぐり食を学ぼう!～」です。世界初の万博開催地イギリスと、日本における歴代開催地(大阪府、沖縄県、茨城県、愛知県)の料理が登場します。食について学び、考える機会にしましょう。

### 26日(月) イギリス 「スコッチブロス」



スコッチブロスの名前の意味は、スコットランドのブロス(スープ)です。イギリスの中でもスコットランドの伝統的な料理で、肉や野菜、麦を入れてコトコト煮たシンプルなスープです。本場ではラム肉を使いますが、今回は給食用にベーコンを入れて作ります。

### 27日(火) 愛知県 「きしめん」

きしめんは、愛知県の郷土料理です。麺が平たいため、うどんよりもつゆの味が染みやすく、しっかりした味付けが好きな愛知県民の好みにあってるそうです。

名前の由来は、きじ肉を具として使い「きじめん」と呼ばれたから、紀州(今の和歌山県)の人が考え「紀州めん」と呼ばれたからなど、諸説あります。



### 28日(水) 大阪府 「揚げたこ焼き」

江戸時代、大阪は「天下の台所」と呼ばれ、選りすぐりの食材を使った多種多様な料理が楽しまれ、豊かな食文化が育まれていきました。

たこ焼きは、大阪府民の日常に欠かせないソウルフードです。大阪ではだしの味を大切にしていて、たこ焼きも小麦粉をだして溶いて作ります。



### 29日(木) 沖縄県 「タコライス」

タコライスは、アメリカ海兵隊キャンプ・ハンセンのある沖縄県金武町で生まれた郷土料理です。アメリカ兵の好きなメキシコ料理であるタコスと、日本のごはんが合体した料理です。沖縄県の戦後の歴史が生んだ新しい郷土料理が給食初登場です。ごはんの上に具をのせて食べましょう。



### 30日(金) 茨城県 「鰯の竜田揚げ」

鰯の水揚げ量が日本一多いのは茨城県で、全国の約28%を占めています。鰯は夏から秋にかけて最も脂がのりますが、茨城県で多く水揚げされるのは冬から初夏にかけてです。鮮魚としてだけでなく、丸干しや缶詰などの加工品としても流通し、近年は海外への輸出も盛んです。



## 給食総選挙

～あなたが選ぶ 万博献立～



もう一度食べたい献立をみんなに投票してもらいます。投票で1位になった献立は3月の給食に再登場。くわしい内容は後日お知らせしますので、お楽しみに!!

## 食育体験 柿のへた取り



山口小学校6年生



糸井小学校4年生

