

きょうのこんだて

1月25日（月）

- ☆ ごはん
- ☆ 牛乳
- ☆ とりにくの照り焼き
- ☆ ほうれんそうのごま和え
- ☆ にゅうがうちだいこん 入河内大根 にもの の煮物



についてのおはなしです

24 日から 30 日までは、ぜんこくがっこうきゅうしょくじゅうかん「全国学校給食週間」です。

今日からこの一週間は、いっしゅうかん毎日食べている給食のことや安芸市の食べ物についてちゅうもく注目し、りかい理解をふか深める一週間です。

一日目の今日は、にゅうがうちちく安芸市入河内地区で古くから伝わって

でんとうやさいきた伝統野菜である「入河内大根」のとうじょう登場です。「入河内

大根」は、上の方が、むらさき紫がかっていて、とても大きくて、

やわ柔らかくて、みずみずしい大根です。

この一週間に使用される大根は、すべて「いっしゅうかん入河内大根」です。

きょうのこんだて

1月26日（火）

☆ ちりめんどん

☆ 牛乳

☆ なすのたたき

☆ 厚揚げと大根のみそ汁



についてのおはなしです

今日の給食は、安芸市の名物「ちりめんどん」と「なすのたたき」です。安芸でとれた「なす」と「ゆず(ゆの酢)」を使っています。「なすのたたき」は、人気のメニューです。「なす」が苦手な人も、おいしく食べられるとの声を聞きます。残食率は、1～2%。

安芸市の給食は、毎月15日が「じゃこの日」、17日が「なすの日」になっています。給食では、さまざまな料理に、「じゃこ」や「なす」が登場します。

きょうのこんだて

1月27日（水）

☆ ごはん

☆ 牛乳

☆ ^{くじら}鯨のオーロラソース

☆ はくさいの甘酢づけ

☆ き^{じる}のこ汁



きょうは



についてのおはなしです

今日は、昔^{むかし}の給食でよく食べられていた「鯨^{くじら}肉」の登場^{とうじょう}です。昭和30年^{しょうわ}～40年^{ころ}頃に、「鯨」をたくさんとっていたため、昔^{むかし}は家庭^{かてい}や給食で「鯨」がよく食べられていました。

しかし、世界的^{せかいてき}に「鯨」を捕獲^{ほかく}することが制限^{せいげん}されるようになり、給食にほとんど出なくなりました。先生やお家の人の中には、子ども^{ころ}の頃よく食べたことがある人がいるかもしれません。

きょうのこんだて

1月28日（木）

☆ ごはん

☆ 牛乳

☆ 鮭のしおやき

☆ たくあん和え

☆ すいとん汁



きょうは



についてのおはなしです

今日は、昔の給食を再現した献立です。給食は、明治時代に山形県で最初に始まり、全国へ広がりました。初めて給食として出されたのは、「おにぎり」・「塩鮭」・「漬物」だったそうです。昭和になってから、戦争があったため、給食がなくなりました。

しかし、終戦後アメリカにいる日本人から小麦粉や脱脂粉乳を子どもたちのために給食に使ってほしいと、援助があったため、給食を再開することができました。

きょうのこんだて

1月29日（金）

- ☆ むぎごはん
- ☆ 牛乳
- ☆ 安芸のうま柚からあげ
- ☆ もやしとピーマンの酢のもの
- ☆ 土佐ジローなべ



きょうは



についてのおはなしです

今日は、安芸市畑山^{はたやま}で育った鶏肉^{とりにく}「土佐ジロー」^{とうじょう}が登場
です。「土佐ジローなべ」は、「土佐ジロー」の鶏^{とり}ガラでだし
をと、「土佐ジロー」の肉が入っています。いつも食べて
いる鶏^{とり}のからあげは、若鶏^{わかどり}ですが、食感^{しょっかん}が違^{ちが}うのが分
かります。「土佐ジロー」は、よく動^{うご}いて育っているの
で、うまみ
があり、弾力^{だんりよく}のある食感^{しょっかん}です。

期間中に、下山小学校で、入河内大根を持って重量を感じてもらいました。



【入河内大根】

- 首の部分が赤い(赤紫色)
(平家の落人が持ち込んだ大根は赤い色をしているとの言い伝えあり)
- 青首大根の約3倍の大きさ、通常のもので4~5kg、最大では10kgを超えるものも！
- キメ細かく、煮崩れしにくい
- 生で食べるとまるで梨のような甘さ！！
- 葉っぱも柔らかく食べられる(菜飯におすすめ！)
- 「ス」が入りにくく、春先まで美味しく食べられる
(時間が経っても中身しっかり)
- 1月、急激に肥大する

などの特徴があります。

(東川集落活動センターかまん東川 HP より)