

# 給食室だより

平成22年

さいたま市立大宮南中学校

2月4日

栄養技師 野田 奈緒美

No.15

## 給食週間が終わりました

1月25日(月)～29日(金)は、給食週間でした。

この週の給食では、鹿児島県、長崎県、愛知県、山梨県、秋田県の5県の郷土料理を紹介し、それぞれの地域に伝わる味や食文化に触れました。



### 1/25 (月) 鹿児島県



高菜ご飯 がね さつま汁  
かるかん 牛乳

がねとは、鹿児島県の方言で「蟹」を意味し、野菜のかき揚げが蟹に似ていることから呼ばれています。さつま汁は、薩摩鶏(鶏肉)を入れた汁物です。かるかんは、鹿児島県の有名なお菓子で、山芋、上新粉、卵、砂糖を原料とし、給食室で手作りしました。

【生徒の感想】「さつま汁おいしかった」「かるかんに、山芋が入っていることに気づかなかった」「見た目が蒸しパンみたい」

### 1/26 (火) 長崎県



皿うどん 春雨サラダ  
カステラ風 牛乳

皿うどんは、かたく揚げた麺の上に片栗粉でとろみをつけた具だくさんのあんをかけて食べます。長崎カステラは、ポルトガルから伝わってきた南蛮菓子の一つ。下にザラメがあるのも特徴です。給食室で手作りしました。

【生徒の感想】

「麺がパリパリしておいしかった」「カステラがおいしかった」「カステラが手作りできるなんてびっくりした」

### 1/27 (水) 愛知県 (名古屋)



白飯 みそカツ かきたま汁  
キャベツと大根の浅漬け  
ネーブル 牛乳

愛知県名古屋市市の郷土料理の一つ、みそカツ。名古屋ではおでんにも味噌をかけるほど、味噌が多くの料理に使われています。八丁みそが有名。

【生徒の感想】「みそカツの味噌の味がとってもおいしかった(生徒&先生)」「肉が大きくて嬉しかった」など

### 1/28 (木) 山梨県



わかめご飯 ほうとう 五目  
きんぴら いやかん 牛乳

ほうとうは、平べったい小麦粉からできた麺が特徴の、山梨の郷土料理です。かぼちゃなどの野菜をたくさん入れて、みそ、しょうゆで味付けします。

【生徒の感想】「ほうとうがおいしかった!」「山梨に行った時に食べたことがあった」「味がしみていた」



### 1/29 (金) 秋田県



まいたけご飯 きりたんぼ汁  
はたはたのから揚げ ポンカ  
ン 牛乳

きりたんぼは、あらくつぶしたご飯を棒にくっつけて焼いたもの。米の名産地、秋田県ならではの郷土料理は、体が温まります。はたはたは、秋田県の魚として指定されています。

【生徒の感想】「まいたけご飯おいしかった」「きりたんぼの汁は、もっと濃い方が良かった」など

今年度の給食週間では、郷土料理について、実際に見て、味わう体験をしました。それぞれの地域には、伝えられてきた食材や料理に特徴があり、そこには気候や歴史、貿易関係などさまざまな背景があります。この背景を学ぶことも、郷土料理を味わう楽しみの一つです。たとえば旅行に出かける際は、その土地に伝わる郷土料理を調べ、味わってみるのもいいですね

