

そうせランチタイムス

令和6年 1月号
匠瑛市学校給食センター



あけましておめでとうございます。年末年始は楽しく過ごすことができましたか。早寝、早起き、朝ごはんに心がけて、生活リズムを「通常モード」へ戻しましょう。寒い日が続きますので、手洗い、うがいをし、体調管理に気をつけて、元気に過ごしましょう。

おせち料理の願いや意味を知ろう！

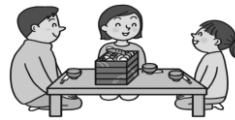
みなさんは、お正月に「おせち料理」を食べましたか。日本の伝統的な食文化であるおせち料理を紹介します。

ねん しあわ
1年の幸せを
ねが
願って

「おせち」は新年の幸せを願って食べる行事食です。「めでたいこと重ねる」という願いも込めて重箱に詰められます。



がんたん に た
元日は煮炊きを
しないから…



お正月は家事を休んでゆっくりし、火事の原因になる火を使うこともできるだけ避けたため、保存のきく料理が中心になりました。

わしよく わざ
和食の技が
つまっている

おせち料理には、「煮物」「焼き物」「酢の物」「煮しめ」「飾り包丁」など、伝統的な和食や調理技法が使われています。



黒豆  まめめめしく（まじめに）生活できるように	かまぼこ  日の出の形に似ているので、めでたさを表現	かすのこ  ニシンは多くのたまごを持つことから、子だくさんの願い	だてまき  巻物（書物）に見えることから、頭がよくなるように
田作り  昔は畑の肥料にイワシを使っていたことから、豊作を願う	きんとん  金色に見えることから、豊かな生活ができるように	昆布巻き  「よろこぶ」の「こぶ」にかけて、めでたさを表現	えび  長いひげと腰がまがった姿から、長生きできるように
紅白なます  紅と白の組み合わせで、家族の幸せや平和を表現	くわい  大きな芽が出ることから、「めでたい」や出世できるように	れんこん  穴から向こうが見えるので、先を見通せるように	ごぼう  しっかりと地に根づいた生活を送れるように



「全国学校給食週間」匠瑛市の取り組みを紹介します！

1月24日（水） なつかしの給食 「コッペパン」



米飯給食が始まるまでは、給食の主食といえば、コッペパンでした。コッペパンは、日本オリジナルのパンで、今から70年前には学校給食に定着していました。定着した理由としては、①米が手に入らなかった。②援助物資に小麦粉が多かった。③GHQ（第二次大戦後、連合国軍が日本占領中に設置した総司令部）がパン職人を育てさせた、などがあります。

1月25日（木） 30日（火） 北海道グルメ



北海道森町から提供していただいたホタテを使って「ホタテフライ」を作ります。25日は北海道の郷土料理「どさんこ汁」、北海道特産品の昆布を使った「大豆と昆布の煮物」、北海道産牛乳を使った「牛乳プリン」を提供します。30日は、「スープカレー」の登場です。スープカレーは、北海道札幌市の喫茶店が発祥といわれています。定番のカレーと違って、だしを使ったカレーでとろみが少なく、サラサラしているのが特徴です。給食では、皆さんが食べ慣れている栄養だし（県内産のいわしとかつおを粉末にした天然だし）を使ってだしをとります。お楽しみに！！

1月26日（金） なつかしの給食 「ソフトめん」



ソフトめんは、正式には「ソフトスパゲッティー式めん」といい、強力粉と食塩水で作られていて、一食ずつ包装されています。洋風・和風ソースのどちらにも合い、給食のバリエーションを増やすため、パンと同じ小麦粉を使った他の主食が必要になり、ソフトめんが誕生しました。昭和50年代後半から米飯給食の見直しが進められて、献立からほぼ姿を消しました。

そうさの逸品 グルめぐり



ちぢみ小松菜・スティックセニョール

ちぢみ小松菜は、名前のとおり葉が縮んでいて、葉の色が濃いのが特徴です。えぐみが少なく甘味があり、葉が厚くてやわらかいです。

スティックセニョールは、ブロッコリーを品種改良して作られた日本生まれの野菜です。ブロッコリーはつぼみの部分を食べますが、つぼみだけではなく茎や葉もまるごと食べられます。

給食では、市内生産者の方から届けられています。道の駅や市内スーパー等で購入できます。ぜひ、ご家庭でも味わってください。