



2月

給食だより

宇都宮市立陽南中学校

日本の食文化を理解しよう～給食週間中の郷土料理を通して～

日本は、四季折々の自然産物を利用し、その土地の風土にふさわしい調理・加工・保存の方法を生み出し、食卓に変化を与えてきました。陽南中学校では、改めて日本の食文化の素晴らしさを理解するため、1月19日(金)～1月29日(月)(学校給食週間)に国内の郷土料理等を給食に取り入れました。

全国郷土料理＆ご当地グルメ給食

番外編 世界の朝ごはん

1/22山形県



芋煮、おみ漬け、
ラフランスゼリー

1/23神奈川県



かてめし、シウマイ、
青菜としらすの煮びたし
湘南ゴールドゼリー

1/24栃木県



市内産里芋コロッケ、
かんぴょうの卵とじ、
ゆずゼリー

1/25ハワイ



もちこチキン、ABCマカロニスープ、
スクランブルエッグ、ソーダパインゼリー

給食委員さんの
放送から、
各都道府県の
郷土料理の由来や
特徴を知ることが
できましたね。



生徒のみなさんに、
人気だったメニューは、
『芋煮』『かてめし』『里芋コロッケ』
そして『もちこチキン』でした。
旅行へ行った気分になれたかな。

2月9(金)の給食

しもつかれ が 給食に出ました！



鬼おろしで大根をおろして
いるところです。
この調理器具を使うと、
野菜の形が残り、おいしく
作ることができます。

鶏肉の味噌漬け焼き

赤飯・ごま塩



牛乳

からし和え

しもつかれ

フルーツ杏仁

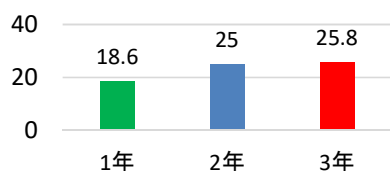
「しもつかれ」は初午(はつうま)(2月最初の午(うま)の日、
今年は2月12日)に、わらをたばねて作った「わらづと」に
入れて、赤飯と一緒に稲荷神社に供える栃木県の郷土料理
です。昔の人の知恵が詰まった郷土料理を絶やすことなく、
次の世代へつないでいきたいですね。

いつもお供え
ありがとう。

なんと！1年7組は
【しもつかれ】完食
でした！
素晴らしい！！



しもつかれ残食率



【しもつかれ】が給食に出るのは
もはや、定番になってきましたね。
全学年、昨年度より残食が
少なくなり、特に1年生の残食が
減りました。
今後も郷土料理を大切にする
気持ちを忘れないようにして
いきましょう。



調理員さん感謝の会 (2月19日)



陽南中の給食770人分は、たった12人の調理員さんで作っています。毎日、美味しくて安心安全な給食を丁寧に作って下さる調理員さんへ、給食委員会から感謝の気持ちをお届けしました。



各クラスの給食委員全員で感謝の手紙を作成し、冷えた体を温めてくれるカイロもお渡ししました。



～給食委員会からの感謝の手紙の一部を紹介します。～

・私は、調理員さんが作るカリカリでフワフワな揚げパンが大好きです。また、たくさんのお米をといだり野菜を洗ったりと、毎日大変なことをされていて、とても尊敬しています。(1年生)
・みんなが好きだと思う美味しい給食を作るためには、たくさんのご苦労が隠されていることを知りました。これからは、もっと給食を味わいながら食べていきたいと思います。(1年生)

・私は野菜が苦手だったのですが、給食の野菜を食べたら野菜が食べられるようになり、今では給食の中で1番野菜が好きです。いつも美味しく安全に食べられるように、朝早くから夜遅くまで本当にありがとうございます。(2年生)
・調理員さんは、野菜の温度やご飯の計量など細かな部分にも気を抜かず美味しい給食を作って下さっていることが分かり、すごいなと思いました。これからも残さず食べて、午後のエネルギーにしていきたいです。(2年生)

・25クラス分の食器を毎日準備し、給食後は1枚ずつ手洗いをしていると聞き、とても驚きました。1家族分を洗うのも大変なのに、770人分となるとその大変さは想像ができません。今後給食を食べる時は、洗いやすいように食器をきれいにしてお返ししたいと思います。(3年生)
・私は陽南中のカレーライスが大好きです。お米はモチモチで、噛むたびに美味しさがあふれ出し、最高です。これからも、調理員さんに感謝の気持ちを忘れずに給食時間を過ごしていきたいと思います。(3年生)



1月24日(水)に、給食がどのように作られているのかのテレビ放送がありました。調理員さんの日頃のご苦労が分かり、感謝の気持ちを改めてもった人も多かったようです。



安心安全でおいしい給食を作るために

野菜の汚れを落とすために3回水を替えて洗います。



料理の味が均一になるように、毎日80kg程度の食材を丁寧に切ります。



とにかく、重労働！ご飯釜10kg×17個を各クラスの容器に計量しながら、配食しています。



1個ずつ衣をつけてフライ作り。

味噌汁のだしは昆布・かつお節・煮干しでとります。

美味しさを追求するため、丁寧な作業を行っています。



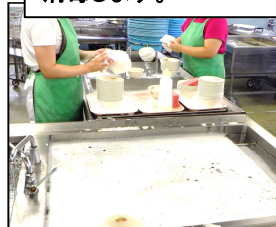
料理の温度が上がったか、必ず確認し記録します。



大きな釜6つと、大きなヘラで、食材の味を生かした料理を作ります。



使用後の食器類は、1枚ずつ洗い、熱風で消毒します。



毎日、陽南中のみなさんに安心安全で美味しい給食を提供するために、調理員さんは様々な工夫や努力をしています。調理員さんへの感謝の気持ちを表す方法は、なるべく残さず食べ、きれいに食器等を戻すことです。これからも続けていきましょう。