

1月給食だより

2019. 1. 18 No.9
文責: 岡本

黒潮町立学校給食センター

いよいよ平成最後の新年が明けました。今年も引き続き、安心・安全・おいしい給食づくりに励んでまいります。3学期は1年間のまとめとなる大事な時期ですが、インフルエンザやノロウイルスなどの感染症が流行する季節のため、体調管理には気をつけたいところです。手洗いうがいで予防することはもちろん、早寝早起きで生活リズムを整え、栄養バランスのとれた食事と強い体づくりをしましょう。

1月の給食目標は
『給食の歴史や文化について考えてみよう』です。

1月24日～30日は、**全国学校給食週間**です！



学校給食は、明治22年(1889年)に山形県の忠愛小学校で、お弁当を持ってこれない児童を対象に、無償で昼食を提供したのが始まりです。その後、戦争の影響で学校給食はなくなりましたが、戦後にアメリカ等の援助を受けて学校給食を開始することができました。現在、地域によって給食の献立は様々ですが、1月24日から30日は全国学校給食週間として、給食が食べられることに感謝する取り組みを、各地域で行っています。

黒潮町の学校給食のあゆみ

- 昭和36年9月 佐賀地区の小・中学校でミルク給食開始(脱脂粉乳)
- 昭和43年5月 佐賀地区の小・中学校で完全給食開始
- 平成21年6月 大方中学校で完全給食開始
- 平成25年5月 大方地区の小中学校で完全給食開始

昔の給食にタイムスリップ...今から31年前
昭和63年1月18日(月)の献立

- ハンバーガー
(パン、ハンバーグ、せんキャベツ、ケチャップ)
- 牛乳
- コーンシチュー

※資料:昭和63年10月発行「佐賀町の学校給食」

黒潮町の給食標語 「地産地消 安心だよね いただきます」

給食紹介☆ 1月17日缶詰メニュー

- 鮭わかめごはん
- 牛乳
- ゆず香るブリトロ大根(缶詰)
- 酢かぶ
- 豚汁
- 夢オレンジ(愛媛県の新種)



缶詰は各自で開けました。

毎月1回の缶詰メニューでは、缶詰に食材や調味料を足してアレンジしていますが、年に一度は缶詰を児童が開けてそのまま食べる体験をしています。非常時の食について考えるきっかけにしてほしいと考えています。

共同作業所ニコの種のみなさん、おいしいコロッケをありがとうございました！

共同作業所ニコの種ニュース 第59号より 一部掲載

★学校給食「コロッケ作り」を終了します。

2014年から始まった学校給食のコロッケ作りですが、仲間の作業が難しくなってきました。現在、コロッケ作りに関わっている仲間は2名になり、職員とともに作業をしておりました。

給食センターさんから、お話を頂いた当時は、一定の仕事がなかったため、うれしくて、うれしくて、うれしさだけで取り組んでいたように思います。

当時を思い返せば多い時で970個の注文がありました。ニコの種には調理場がなかったため、黒潮町の社会福祉協議会の協力を頂きながら総合センターの調理場を借りてのコロッケ作りでした。

終了する理由としては、作業が出来る仲間が少なくなった事と、改めて衛生面を考えた時、どこまで責任を取ることが出来るのだろうかという、不安な思いを強く抱きました。

給食センターの所長さんや、栄養士さんから、生徒の皆さんが楽しみにしているのに残念と言って頂きました。今まで「ニコの種のコロッケおいしい」と言って下さいました皆さんに感謝します。ありがとうございました。

色々、考えての決断となりました。どうか、ご理解くださいませ。

ニコの種の方から、みなさんにお礼を伝えたいということで今回掲載させていただきました。色々な不安を抱えながらも子どもたちのために頑張ってくださいました。給食のためにたくさんのコロッケを用意していただき、本当にありがとうございました。ニコの種の皆さんの今後の活躍を願っています。

ひとこと返信を紹介します！

- りんごサラダのレシピ、ありがとうございました！コレコレ！と大好評でした。シイラの黄金揚げのレシピも知りたいです。よろしくお願いいたします。
- アンコールメニューは材料だけでも掲載できないものでしょうか？夕食と同じは避けたいので以前から思っていたのですが、ご検討いただければありがたいです。

給食だよりのレシピを活用していただき、ありがとうございます！シイラの黄金揚げは、魚メニューの中でも人気があります。甘辛いタレがごはんによく合うそうです。ぜひご家庭でも作ってみてください。

アンコールメニューの掲載についてのご意見ありがとうございます。今すぐの回答はできませんが、2月後半に開催します学校給食運営委員会や実行委員会などで検討した結果を回答させていただきます。お待たせして申し訳ありません。

シイラの黄金揚げ

●材料(4人分)●

しいら60～70g程度の切り身 4切れ

酒 小さじ1

塩 少々

小麦粉 大さじ1

揚げ油 適量

A { 砂糖 大さじ1
濃口 小さじ2
みりん 大さじ2/3
ごま 少々



●作り方●

- ①シイラの切り身に酒・塩をなじませて下味をつける。
- ②Aの調味料を合わせて加熱し、タレを作る。
- ③シイラに小麦粉をまぶして、180℃程度の揚げ油でこんがりときつね色になるまで火を通す。
- ④②で作ったタレをからませる。

問い合わせ先

■黒潮町立大方学校給食センター (TEL 31-3201) 担当:宮地 菅沼

■黒潮町立佐賀学校給食センター (TEL 55-2166) 担当:山本 岡本

～お気軽にお問い合わせください～

お知らせ

1月分の給食費の振替日は、**1月31日(木)**です。
通帳等での残高確認をよろしくお願いいたします。



受け継ぎたい！黒潮町の黒糖づくり

黒糖づくりは江戸時代から始まったといわれ、黒潮町に入ってきたのが1825年(文政8年)です。土佐藩から「砂糖を作りなさい」という指令があつたのが始まりのようです。今年度の作業は11/19～12/19の1カ月間に行われました。1日に2トン近くのサトウキビをさばき、そして丁寧に作業する職人さんたちの様子を少し紹介します。



この日作業を紹介してくれたのは米津さんで、町内には28名の生産者さんがいます。サトウキビを絞る機械にかけると、しぼり汁が出てきて、別室のタンクにたまります(①②③)。タンクから1番目の釜にうつして沸かし、灰汁(あく)を取り除いたら2番目の釜に入れてそのまま40分ほどおいて濁りを澄まし、きれいな上澄み液(砂糖水)をつくります(④)。



だいたい200キロのサトウキビで1釜分の黒糖(20キロ分)に仕上がります(⑤)。1～4番の釜で順番に仕上げるのに、4時間ほどかかるそうです。最後4番目の釜では、ガスバーナーでなく薪で火力を調節して丁寧に炊き上げます(⑥)。かき混ぜ棒を振り上げた時に、ヒラヒラとリボンのように舞うところを見極めてくみ上げます(⑦⑧)。ここで熟練の技が光ります。



最後の仕上げは、トロトロ状態からみそぐらいになるまでしっかりとかき混ぜます。

冬に黒糖づくりをするのは、砂糖が固まるのを生かしたもので、砂糖にも匂がある証拠です。黒潮町の黒糖は沖縄の黒糖と違って黄金色をしています。これは、赤土と砂地の違いや、炊く作業工程の違いがあるようです。

市販の砂糖の甘味と全然違って後味がよく、料理に使うなら普通の砂糖の1/3～1/4でOKとのこと。給食でも月に一度貴重な黒糖を利用して調理しています。黒潮町の自然の産物を、絶えることなく受け継いでいきたいですね。

訂正とおわび

先月12月18日付けで発行しました「12月給食だよりの」中で、みそ汁コンテストの受賞者の記載に誤りがありました。

✿栄養バッチリ賞✿ 南郷小6年 隈田凧さん→正しくは、隅田凧さんです。申し訳ありませんでした。

ひとこと返信

給食に関する疑問や質問、感想など、気軽にお寄せください。
学校 年 組 名前

きりとり

