

ひとくちメモ

2024年3月
川内学校給食センター



鶏飯・がね [A: 4日 B: 7日]



鶏飯は奄美地方の郷土料理です。江戸時代、薩摩から来た役人をもてなす料理として作られたのが始まりとされています。当時は炊き込みご飯でしたが、昭和になり、鶏のスープをかける現在の食べ方になったそうです。

がねは鹿児島県ではおなじみの野菜の天ぷらです。海や川にいるカニのことを鹿児島弁で“がね”と言います。この天ぷらがカニの形に似ていることから“がね”と言うそうです。地域や季節によって中に入れる材料や衣の味付けに違いがあるのも特徴です。

鶏飯は中学3年生からリクエストされたメニューです。1月に実施する予定でしたが、雪の影響でA献立校は中止になっていたため、卒業式を前に改めてお届けします。

こくたいおうえんきゅうしょく に懸ぜんこくあじ 国体応援給食～日本全国味めぐり～

10月に開催された「燃ゆる感動かごしま国体」にちなみ、今年度は日本各地の郷土料理や名物料理を毎月の献立に取り入れてきました。

来年度からは、国民体育大会が『国民スポーツ大会』に名前がかわるので、鹿児島県が最後の国体となりました。来年度の国民スポーツ大会の開催地は、佐賀県です。そこで今年度最後の国体応援給食は、佐賀県の郷土料理と名産のれんこんを使った料理です。また、卒業・卒園が近いので、ちらしずしと組み合わせてみなさんの門出をお祝いする献立になっています。

うったち汁・れんこん入りつくね
[A: 8日 B: 11日]

佐賀県



平安時代の女流歌人「和泉式部」が都に旅立つときに和泉式部の両親が「うったち汁」を食べさせて見送ったという伝説の料理です。うったちとは、佐賀県の方言で「旅立ち」という意味です。今でも佐賀県塩田では、卒業や就職・結婚などで家を出る子どもたちにこの料理を食べさせる習慣が残っているそうです。うったち汁には、クジラの脂身がよく使われますが、クジラがなかなか手に入りにくいので給食では豚肉を使っています。

また、佐賀県はれんこんの生産が盛んです。れんこんは、一見栄養が少なそうだと思うれがちですが、ビタミンCや便秘に有効な食物繊維も豊富に含んでいます。そんな栄養のいっぱいあったれんこんが入ったつくねも味わってください。

お祝いクレープ [11日: 中学校A・B・東郷学園]
[21日: 小学校A・B (東郷学園を除く)]
お祝いプリン [15日: 幼稚園]



卒業・卒園をお祝いするデザートとして、それぞれ卒業式、卒園式の前日にお届けします。今年は、小・中学校はいちご味のクレープ、幼稚園はカットされたいちご味のゼリーが入った豆乳プリンです。楽しかった行事等を思い出しながら食べてくださいね。

クレープとプリンどちらも「小麦・卵・乳製品」を使用していないデザートです。

さつませんたい食育の日



薩摩川内米ごはん・豚骨風煮・かつおそぼろ [A: 18日 B: 19日]

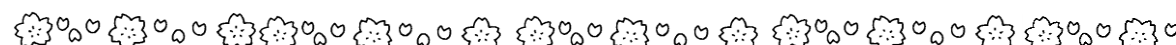
薩摩川内市の水や空気の中で育てられた「薩摩川内米ごはん」と、鹿児島県の郷土料理である「豚骨煮」、鹿児島県が水揚げ量日本一の「かつお」を使った料理を組み合わせました。豚骨煮は奄美で昔、島役人が視察に来るときに、いつでも飲待できる料理として「待てば待つほどよい味になる」とも言われていたそうです。特産黒豚の骨付き肉・黒砂糖・焼酎を使って作られていました。給食では角切りにした豚肉を使っています。

鹿児島県枕崎市や指宿市山川は、日本有数のかつおの水揚げ量を誇る町です。全国の4割を占めています。かつおは、たんぱく質や鉄分・ビタミンが多く含まれているため、貧血を予防してくれる効果があります。そのため、成長期のみなさんには特に食べてほしい食材です。今日の「かつおそぼろ」は、ほぐしたかつおと野菜を甘辛く炒めて仕上げました。ごはんに乗せて食べてください。



さつまっ茶マフィン [A・Bともに: 22日]

小学校の卒業式のため、食数が少ないのでAコース・Bコースともに同じ献立です。1つひとつ、心をこめて手作りします。鹿児島県内産のお茶を粉末にしたものと、小さく刻んださつまいもを入れたマフィンです。お茶とさつまいもで鹿児島の味を楽しんでください。



学校給食は「日本や鹿児島県の伝統的な食文化」や「栄養のバランス」などを、食べて知る機会になるよう考えて作っています。献立表やひとくちメモなどを、学校や家で郷土料理や食べ物の話をする時の話題として活用してもらえとうれしいです。

これからも、心身共に健康で過ごせますように、給食センターの職員一同、心より願っています。

