ひとくちメモ

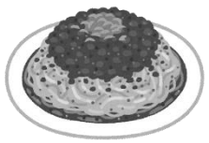
2025年 2月

川内学校給食センター

節分メニュー【A・B共通：3日/4日】

２月といえば、豆をまいて鬼を払う節分の行事があります。節分は「季節を分ける日」という意味で、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことを指します。年に４回ありますが、昔の人は立春を１年の始まりと考えていたため、その前日の節分が特別な行事として現代に伝わっています。今年は、２月２日が節分ですが、給食では３日と４日の２日間に節分と関わりの深い食材の「イワシ」を使った献立を考えました。３日には、無病息災の願いを込めて、炒った大豆と大豆のりんかけが入った節分豆がつきます。

担々麺【A：5日　B：6日】



現在、カレーと並び国民食になったラーメンは、もともと中国から伝わったものです。日本では、明治時代に東京の浅草にある中華料理屋で出された「しょうゆラーメン」が発祥といわれています。その後、日本全国に広がり、地域の気候や食材に合わせていろんな形に改良され、ご当地ラーメンとして外国の方にも人気の食べものになっています。リクエスト給食でも「ラーメン」が出てきていました。今回はその中で、少しピリ辛の「タンタンメン」を選びました。タンタンメンは、中国の四川省で考えられたといわれています。当時は、天秤棒に担いで売り歩く汁のない麺料理だったようです。漢字で書くと『担ぐ麺』で『担々麺』と名前の由来にもなっています。

バレンタインメニュー【A：B共通：12日/13日】

２月１４日はバレンタインデーです。バレンタインデーといえばチョコレートをイメージする人も多いと思いますが、もともとは外国で始まったお祝いで、日本と外国では少し伝え方が違います。バレンタイデーは、好きな人に、大切に思う気持ちを伝える日です。おうちの人や友達に大切な気持ちを伝えるいい機会だと思います。外国では、お花やカード、スイーツなどと一緒に気持ちを伝えるようですが、日本では、お菓子の会社がこの日にキャンペーンを行ったことでバレンタインデー＝チョコレートというイメージがついたようです。今回、給食では２日間どちらもバレンタインデーをイメージし、パンの日にハート型の豆乳ムース、ごはんの日はハートのコロッケを組み合わせました。給食センターのスタッフより愛情たっぷりの献立をお届けします。

さつませんだい食育の日

薩摩川内米ごはん・小松菜入り沢煮椀・手作りからあげ【A：19日　B：18日】

薩摩川内市内で作られた地元米のごはんが主食です。沢煮椀は本来、千切りにした豚の背肉に塩と薄口しょうゆを加えてとった「だし」で、根菜などいろいろな季節の野菜を千切りしたものを煮て作る汁椀です。肉の臭みを消すために、お椀に盛ってからこしょうを振るのが特徴です。給食では、千切りの豚肉を使用して季節の野菜を千切りにしたものと組み合わせます。今回は、季節の野菜で小松菜を加えてあります。副食は、リクエスト給食にも出てきた「手作りからあげ」です。年に何度か鶏肉を使った手作りの副食を作っています。からあげの場合は、いろいろなスパイスとしょうゆで味付けしたものを一つ一つでんぷんにまぶして揚げています。

世界の味を給食で　インド

ナン・大豆とひき肉のカレー・インド風サラダ【A：25日　B：26日】

インドは、中国に次いで、世界で二番目に人口の多い国です。インド国民の８割が信仰するヒンドゥー教をはじめ、多様な宗教が信仰され、食文化や食習慣もさまざまです。インド料理といえばカレーが思い浮かびますが、インドで食べられているカレーは日本のカレーとは全然違うものです。カレールーやカレー粉ではなく、各家庭でスパイスを組み合わせて味付けをします。北インドの主食は、小麦粉から作るチャパティなどの薄焼きパン、南インドではごはんです。給食では、地元のパン屋さんがひとつずつ焼いてくださった「ナン」に、豆を入れたカレーとインドカレー屋さんで評判になった野菜の甘みを生かしたドレッシングで味付けしたサラダ、レモン風味のヨーグルトを組み合わせました。インドで代表的な飲み物に「ラッシー」というものがあります。これは、ヨーグルトとフルーツを組み合わせた「飲むヨーグルト」です。レモン風味のヨーグルトは、この「ラッシー」をイメージして献立に加えました。

メロンパン【A：27日　B：28日】

毎年、リクエスト給食の上位に登場するメロンパンです。川内学校給食センターでは、殿堂入りといっても過言ではありません。パン生地にクッキー生地をのせて焼く日本発祥の菓子パンのひとつです。