

# ひとくちメモ

2025年3月  
川内学校給食センター



## ひなまつり：ちらしずし・ひなあられ【A：4日 B：3日】

3月3日は「ひなまつり」です。現在は女の子の健やかな成長と幸せを願う日とされていますが、昔は「上巳の節句」といわれ、体調をくずしやすい季節の節目に厄払いをして、みんなの健康を祈る行事でした。給食では、ちらしずしやひなあられで、みなさんの健やかな成長と健康を願います。ひなまつりに飾られるひしもちの色や重ねる順番には意味があり、下から「緑・白・赤」の順番で重なっているのは、雪の下に新芽が芽吹き、桃の花が咲いている様子を表しています。春を感じるお菓子です。



## お祝いデザート（米粉のいちごクレープ）

【北中10日】【中学校AB（北中をのぞく）・東郷学園11日】【幼稚園18日】【小学校AB（東郷学園をのぞく）21日】

卒園・卒業をお祝いするデザートを、それぞれの卒園・卒業式前日にお届けします。「小麦・卵・乳製品」を使用していないいちご味のクレープです。クレープは、リクエスト給食にも選ばれています。楽しかった思い出を振り返りながら、クラスみなさんとなかよく楽しく食べてください。

## 世界の味を給食で

ドイツ



## ドイツ風具だくさんスープ・ポークフランクのトマトソース

【A：13日 B：14日】

ドイツの庶民的なスープに「アイントブフ」があります。このスープの意味は「鍋の中に投げ込んだ」や「たくさんの具材を1つの鍋で料理した」というものです。スープのベースは、トマトやコンソメなどさまざまな味があり、日本で例えると「みそ汁」のように各家庭で昔から親しまれてきたものです。ドイツ風具だくさんスープは、アイントブフを参考にしました。また、ドイツは「ソーセージ」が有名です。「ソーセージ」とは、主にぶた肉やとり肉のひき肉に味をつけて腸やコラーゲンなどで作った皮につめて加熱したものの総称です。

ウィンナーやフランクフルト、ポロニアなどいろいろな種類がありますが、全てがソーセージという大きなくりの中の一つになります。給食では、手作りのトマトソースをかけてありますのでパンにはさんで食べてください。

## スタースーフ【A：17日《幼稚園のみハッピーにんじん》 B：18日】

星型のパスタが入ったスープです。このパスタは、「ホワイトソルガム」というイネ科の「たかきび」から作られたものです。味や香りにくせはなく、どんな料理にも合うのでアメリカでは、とうもろこし、大豆、小麦に次ぐ第4の穀物として話題を集めています。ゆでると弾力が出てとてもおいしくなるので、食感を楽しんでください。幼稚園には、ハート型の「ハッピーにんじん」が入っています。かわいいにんじんを見つけてください。



## さつませんだい食育の日



## 薩摩川内米ごはん・五目呉汁・きびなごのポテトフライ 昆布とまっ茶のふりかけ【A：18日 B：17日】

きびなごは、平成17年2月13日に薩摩川内市の「市魚」と制定されています。小さな体ですばやく回遊する姿は市民の力強さと明朗性、美しい姿は市民の豊かな心を象徴しています。ではなぜ「きびなご」が薩摩川内市の市魚なのでしょう。

きびなごは、南日本に生息していますが、特に知られているのが、甑島近海で水揚げされる量の多さと脂がのった品質の良さです。令和5年度には、県内で水揚げされるきびなごの約半分の量に当たる258トンが、甑島近海で獲れたものでした。感謝していただきましょう。

## きなこあげパン【A・Bともに：24日】

小学校の卒業式のため、食数が少なくA・Bともに同じ献立です。川内学校給食センターで、初めての「あげパン作り」に挑戦します。朝早く、パンやさんにコッペパンを届けていただき、給食センターで約2000個のパンを油で揚げて「きなこ砂糖」をまぶして作ります。



学校給食の献立は「日本や鹿児島県の伝統的な食文化」、「栄養のバランス」などを食べて学ぶ機会になるよう考えられています。献立表やひとくちメモなどを、学校やご家庭での話題としてご活用ください。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、心を込めて給食作りに励んでまいります。

