



# もりもりつうしん

令和3年  
1月号



みなさん、冬休みはいかがでしたか？早いもので今年度もあと数か月となりました。今の学年で給食を食べる日もわずかです。残りの1日1日を大切に過ごしていきましょう！

ぜん こく がつ こう きゅう しょくしゅう かん

1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

学校給食は初め、子どもたちの空腹を満たし、栄養を改善するためのものでした。現在では、自分自身で健康を考えた食事ができるように、食生活のお手本となるような教材としての役割を担っています。

4月から10月は万博が大阪で開催されるにあたり、世界の料理を皆さんと一緒に学びました。世界にはたくさんの料理がありましたね。日本にも各地域の産物を上手に活用して、風土にあった食べ物として作られ、食べられている郷土料理があります。今回の学校給食週間は、皆さんと郷土料理を学びたいと思います。

26 日	愛媛 県 <small>えひめけん</small>	ごはん せっかじる 石花汁 せんざんき あゆかり和え		熱した石を鍋に入れると一気に湯気が上がりふくぶくと沸き上がる様子や、入れた豆腐がくずれる様子が、花が咲くように見えることから石花汁と言われているそうです せんざんきは骨付きの鶏肉を一口大のぶつ切りして揚げたものです
27 日	福岡 県 <small>ふくおかけん</small>	ごはん に がめ煮 あかうお 赤魚のしょうゆだれかけ あちゃらづけ		がめ煮は、博多の方言「がめくりこむ」（寄せ集めるの意味）が名前の由来とされているそうです あちゃらづけは、刻んだ野菜に赤唐辛子を加えた酢の物で、ポルトガル語で野菜や果物の漬物を意味する「アチヤール」が語源とされています
28 日	神奈川 県 <small>かながわけん</small>	サンマーメン とん漬け まぜまぜゼリー		サンマーメンは野菜がたくさんはいったとろみのあるスープが特徴のラーメンです とん漬けは豚肉に特製の味噌をじっくり漬け込んで焼いたものです
29 日	沖縄 県 <small>おきなわけん</small>	タコライス もずくスープ		ひき肉と野菜を炒めて、トウモロコシで作った薄い生地の上にトマトソースをのせて巻いて食べるメキシコの伝統的な料理をタコスといいます。米兵が安くお腹いっぱいになるようにと、その具材をご飯の上にのせて飲食店で出されたのが始まりと言われています
30 日	大阪 府 <small>おおさかふ</small>	わかめごはん かわち 河内のっぺ あ 揚げたこ焼き おおさか 大阪しろなの辛子和え		100年前から大阪府内で栽培されている野菜をなにわの伝統野菜と言います。そのうちの1つが大阪しろなです さといもに里芋が煮くずれて、汁にとろみがついたことから、「ぬるり」としたことを意味する「ぬっぺい」がなまって「のっぺ」になったとも言われています