



松前町学校給食センター

明けましておめでとうございます。

冬休みも終わり、新しい年が始まりました。今の学年で過ごすのも残りわずか…。『1月は行く、2月は逃げる、3月は去る』というように、この3か月間はいつも以上に時間が過ぎるのを早く感じる時期です。食事をしっかりとって、健康第一に過ごしましょう。

今月の給食目標 郷土の食文化を知ろう

日本の行事
と
「もち」

正月の鏡もち、ひな祭りのひしもち、端午の節句の柏餅やちまきなど、日本の行事食に『もち』や『もち菓子』は欠かせません。家庭で行事食を作って食べる機会が減っているようですが『もち』や『もち菓子』は買って食べることもできます。行事にちなんだ食文化を大切に受け継いでいきたいですね。

お雑煮
(正月)



主に東日本では角もち、西日本では丸もち、香川県ではあん入りの丸もちが使われます。

鏡もち
(正月)



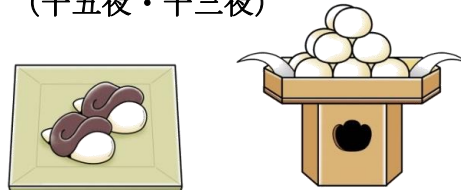
ちまき・かしわもち
(端午の節句)



ぜんざい
(小正月)

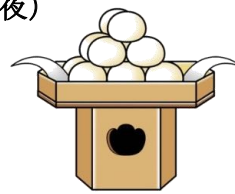


月見団子
(十五夜・十三夜)



(関西)

ぼたもち・おはぎ
(春と秋の彼岸)



(関東)

りんまん
(桃の節句)



りんまんは、松山地方で明治・大正期のころから、家庭で手作りされている蒸し餅菓子です。りんまんのりんは魚の「鱗」の意味で、もちの上に飾る色米粒を、魚のうろこにみたてて独特のかざりつけをするのが特徴です。今年度、愛媛県学校給食会さんのご協力で、松前町産の米粉を使って学校給食用のりんまんを作っていました。29日(月)の給食に登場します。

1月24日～30日は全国学校給食週間です。

学校給食は、当初、子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善するためのものですが、現在では、『教育の一環』として行われ、7つの目標があります。

学校給食の7つの目標



学校給食は、教育の一環として行われ、7つの目標があります。

健康な体づくり



望ましい食生活のお手本に



助け合い、協力して楽しく食べる



自然の恵みに感謝する



働く人たちに感謝して食べる



地域の食を知り、未来に伝える



食を通して社会のしくみを知る



今年度、『食文化継承モデル』の研究を進めてきました。松前町の地場産物を活用し、松前町に昔から伝わる郷土料理を学校給食に取り入れるだけでなく、新しい食文化を作っていくことを目標に活動してきました。その取り組みの一つとして、松前町産の食材を使った加工品を開発しました。

はも入りじゃこてん



松前漁協さんのご協力により、松前産のはもと愛媛県産のあじ、北海道産のすけどうだらを使ったじゃこ天を開発しました。市場でも、はも入りじゃこ天は販売されているようですが、学校給食用なので、すべて国内産の食材で作ってもらいました。26日(金)の給食に登場します。

伊予なもし



中予6市町の特産品(松前町のはだか麦、伊予市の干しいたけ、砥部町の赤しそ、松山市のひじき、東温市のもち麦、久万高原町のトマトと地とうきび)をフリーズドライ加工して、炊き込みご飯の素を開発しました。30日(火)の給食に登場します。

長ねぎのシチュー

(材料) 4人分
鶏むね肉 80g
長ねぎ 1本
じゃがいも 2個
にんじん 半本
冷凍コーン 40g
冷凍むき枝豆 20g
サラダ油 小さじ1
クリームシチュー 大さじ2
牛乳 120cc
生クリーム 大さじ1
水 320cc

(作り方)

- ① 長ねぎはたて4～5cmの長さに切り分けてせん切り、じゃがいもと人参はいちょう切り、コーンと枝豆は解凍しておく。
- ② 油を熱して鶏肉を入れて炒める。火が通ったら人参、じゃがいも、長ねぎを順に入れて炒め、水を加えて煮込む。
- ③ ②の材料が煮えたらシチューの素、牛乳、生クリームを入れて味をつける。
- ④ 最後にコーンと枝豆を入れて加熱し仕上げる。

岡田小学校 保護者
古川 真道さんが考えてくれた献立です。
12月に実施しました。