

ぱくぱく

平成20年1月

給食だより No.3



ちなちょうりつがっこうきょうしゅく
知名町立学校 給食センター



学校給食週間

1月21日(月)から25日(金)までは学校給食週間です。この1週間は特に県内や知名町、島内でできた加工品や農産物、昔から食べられてきた郷土の味を給食のメニューに取り入れた「まるごと鹿児島を味わう学校給食」を実施します。このような地元のものを取り入れることを「地産地消」といって、地域で生産された作物を地域で消費することです。産地が近いので新鮮で、作っている人がわかり、安心・安全ですね。子どもたちが地元で作られているものを知ることにより、地元を理解し地元を愛する心をはぐくんでほしいという願いがこめられた取り組みです。

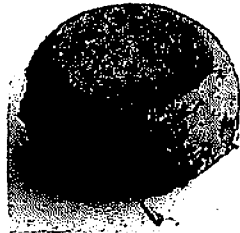
21日

さつまい

日頃よく登場する汁ですが、島津時代に鶏を闘わせ、その負けた鶏をみそ汁にしたのが始まりといわれます。島内産の人参や厚揚げ、大根や里芋なども県内産を使います。人参は瀬利覚の「大田 本秀さん」の畑のものです。

22日

田芋の黒糖煮



里芋に似た田芋、本土ではめずらしいですが沖縄や大島地区ではよく食べられている郷土の食材です。夏には「むじ」と呼ばれる茎の部分を食べていますね。

瀬利覚の「東 ナツエさん」の水田で出来た田芋を使います。知名の児童生徒全員分なので70kほどと、とてもたくさん使います。

23日

鶏飯

「けいはん」は奄美に伝わる郷土料理で、江戸時代、税金を取り立てにやってくる島津藩の役人をもてなすために考えられたおもてなし料理(別名「殿様料理」)です。

給食の人気メニューで、知名中の生徒にアンケートをとったところどのクラスでも人気ナンバー1でした。

★★学校給食週間中の給食は知名の産物がこんなに使われているよ★★

21日 人参・厚揚げ
麦みそ

22日 白菜・田芋
人参・きくらげ
かまぼこ

23日 人参・葉ねぎ
パイナップル

24日 ほうれん草・油揚げ
葉にんにく・かまぼこ

25日 人参
厚揚げ



顔のみえる生産者の方々の安心で
安全な食材です。