

令和2年 11月 13日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 炊き込みご飯 牛乳 きびなごのフライ
にんじんのアーモンドサラダ ヒカド



【ひと口メモ】

長崎県の料理を味わおう

(食事と文化)

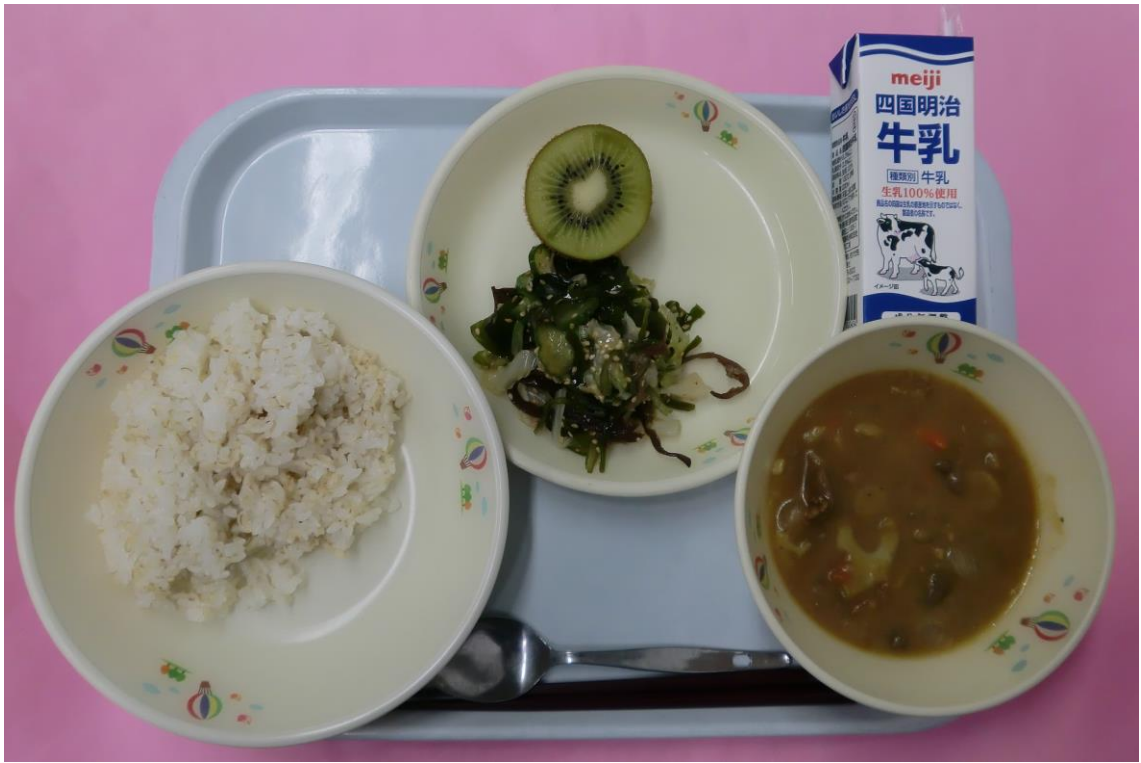
長崎県は、九州の北部に位置し、壱岐、対馬、五島列島など、多くの島があります。織田信長などの武将が活躍した戦国時代にはポルトガルやスペインとの貿易が栄え、外国から伝わった洋風の文化が南蛮文化とよばれ広まりました。江戸時代に鎖国の時代となった後も、長崎県だけには中国とオランダの貿易船の出入りが認められていました。そのため、長崎県では外国の文化をうまく取り入れた独自の文化が発展し、食文化にも影響を与えました。

長崎県ではにんじんやきびなごが多くとれます。今日の給食では、にんじんのアーモンドサラダ、きびなごのフライとして取り入れています。また、「ヒカド」は長崎県の郷土料理です。「ヒカド」とはポルトガル語で「物を細かく刻む」という意味で、具を細かく刻み、すりおろしたさつまいもでとろみをつけた汁物です。給食では、さつまいもも具の一つとして加えています。

外国との文化交流で生まれた長崎県の郷土料理を味わってみましょう。

令和2年11月13日(金) 第二学校給食センター

【献立名】 根菜カレーライス 牛乳 海藻サラダ キウイフルーツ



【ひとロメモ】

ごぼうについて知ろう

(食品を選択する能力)(食文化)

ごぼうは1000年以上も前に薬草として中国から伝わりました。ごぼうを野菜として食べるのは日本と朝鮮半島、台湾、中国東北部の一部だけで、欧米では薬用(ハーブ)として使われている程度でした。なので、少し前までは「日本人は木の根っこを食べている」と驚かれたそうです。しかし、最近では、その独特の香りや歯ごたえがフランス料理やイタリア料理などでも注目され、活躍の場を広げています。

また、ごぼうは、食物繊維を多く含んでいて、野菜の中でもトップクラスです。食物繊維がわたしたちの体にとって大事な働きをしていることが分かるにつれ、健康面からのごぼうが注目されるようになりました。

今日の給食では、根菜カレーに「ごぼう」を使っています。ごぼうの風味を味わいながら食べましょう。

令和2年 11月 13日(金) 飯山学校給食センター

【献立名】炊き込みごはん

牛乳 きびなごのフライ

にんじんのアーモンドあえ 長崎のヒカド

《今日の丸亀産の食材》

小松菜

チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

長崎県の料理について

(食事と文化)

今日のめあては、「長崎県の料理を味わおう」です。

長崎県は、九州の北部に位置し、壱岐、対馬、五島列島など、多くの島があります。みかんやびわなどの果物の栽培が盛んです。また、海に面しているため、魚介類もたくさんとれます。江戸時代、中国とオランダの貿易船の出入りが、長崎に限って認められていました。この鎖国の時代に外国からさまざまな文化が伝わりました。長崎県では、料理においても、中国やオランダ、ポルトガルなど、異なる国の食文化をうまく取り入れ、独自の食文化を育ててきました。

今日の給食のヒカドもその1つで、ポルトガル語で”刻む”という意味の「ピカルド」が転じて「ヒカド」と呼ばれ、長崎県の郷土料理として定着しています。よく味わって食べましょう。