

= 高島の美味しい給食、いただきま〜す! 1月の2 =

1月24日(月) ごはん、米団子汁、くじらのピリ辛ソースかけ、もやしのごま和え



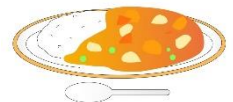
クジラが苦手という人もいたようですが、皆さん、おいしくいただいたとのこと。

1月24日から30日は**全国給食週間**です。(本校は12月に前倒しで実施しました)
給食週間にちなみ、「**長崎市の伝統料理、世界の料理シリーズ**」として、第1弾が、**クジラ**料理でした。

日本では昔から**クジラ**を余すことなく食べたり、活用していると聞いていました。
今回のメニューは昔の**クジラ**料理が入った家庭料理を再現したそうです。

クジラを食べるとい**日本の食文化**を、子どもたち、次の世代に伝えていきたいという思いのメニューでした。

彼杵の祖母の家に行くと、夕食の食べるカレーには**クジラ**の肉が入っていたのを思い出します。(昔、**クジラ**は彼杵港に水揚げされていたとか)



クジラを食することについては、様々な意見がありますが、「食すとは、生きるために、他の命をいただく」という、**命への感謝**、「いただきます・ごちそうさまでした」を、改めて、忘れないようしていきたいと思います。

1月25日(火)

米粉パン、ちゃんぽん、野菜チップス

本日のメニューも、給食週間第2弾。長崎の郷土料理「**ちゃんぽん**」でした。

見た目以上に、ボリューム満点。おなか一杯になったそうです。



1月26日(水) ごはん、いりやき、ひじき入りたまご焼き、ゆで干し大根の炒め物



給食週間3弾! 「いりやき」。

これは、対馬の郷土料理でした。ゆで干し大根は西海市の特産物です。

「やき」とついているので焼くみたいですが、「いりやき」は鍋料理ですね。

ひじき入りたまご焼きは、ちょっと驚きが大きかったようです。

1月27日(木)

コッペパン、ポルシチ、ほうれん草のソテー、みかん

給食週間第4弾。世界の料理から、ロシア、ウクライナの家庭料理「ポルシチ」が出ました。



1月28日(金)

ごはん、そうめんまき、さばの煮つけ、かぶのゆうこう和え

給食週間第5弾。そうめん巻きは、長崎の郷土料理。そうめんを茹でずに、乾麺のまま、なべに巻き入れることからこう呼ばれるそうです。

さばは長崎市でとれたゴマサバ。ゆうこう和えのゆ

うこうは長崎市伝統柑橘でした。

1月31日(月) 親子丼、ししゃもの磯辺揚げ、白菜のごま和え

ししゃもは、青ノリたっぷり、磯の香りばっちり、おいしかったとのことでした。



今週は、私事で絶食しなければならぬ状態でした。明けて食事をとった時、本当、食べる喜び、食べられるうれしさを感じました。食べるって、いいですね。健康第一です。