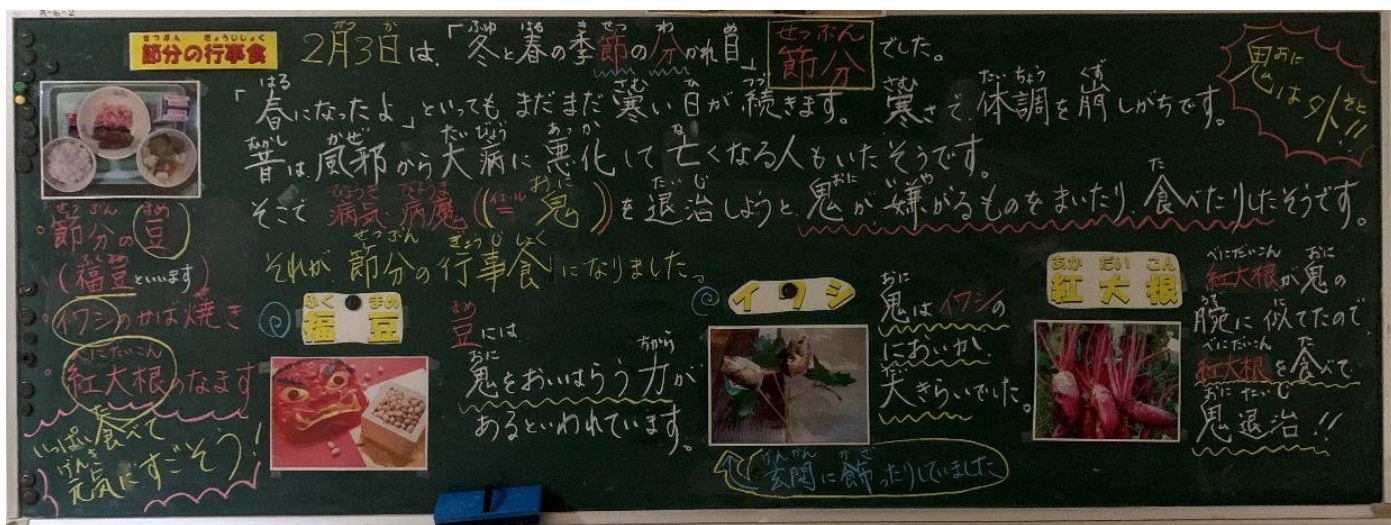


= 高島の美味しい給食、いただきま〜す! 2月の1 =



節分について、2月は全校集会が中止になったので、掲示黒板で、子どもたちに紹介しました。

豆が魔滅で、イワシは鬼が嫌いなおい。長崎特産の紅大根は鬼の腕に見立てて食べて鬼退治とか・・・、勉強になりました。



2月1日(火)

小型コッペパン、しっぽくうどん、炒り豆腐、みかん



しっぽくという言葉がついているので、長崎のしっぽく料理と関係あるのかと調べてみました。

「しっぽくうどん・・・香川の郷土料理。秋冬野菜と油揚げを煮

干しのだしで煮込んで、それをうどんにかける料理。」

なるほど。

さらに調べてみると、京都のにも「しっぽくうどん」という料理がありました。

「甘く煮込んだシイタケ、かまぼこ、湯葉に、三つ葉がのっている具だくさんのうどん」とか。

似ているようで、微妙に違うような…。ただ、両方とも、具だくさんのうどん。

どうも、しっぽく料理の「麺の上いろんな具材がのった大皿の一品」を、真似てのうどんのようです。

因みに、給食のうどんは、香川の方のうどんだったようです。



2月2日(水) 麦ごはん、白玉汁、いわしのかばやき、紅大根入りなます、節分豆



2月3日は節分ですが、3日木曜日はパン給食の日。
ということで、前日の2日に、節分の行事食メニューをいただきました。



節分と言えば、豆！

なぜ、豆をまくのかと調べてみると、豆には鬼(邪気)を追い払う力があると言われていたそうです。



さらに、
鬼(邪気)を、魔(ま)と読み、その魔(ま)を「やっつける」=「滅(め)する」
から、魔(ま)の滅(め)で、魔滅(まめ)。「まめ」というようになったとか。なる
ほど。

「鬼はイワシのにおいが大嫌い」ということで、給食ではイワシのかば焼きが出ました。
昔は、玄関先に、ヒイラギの枝にイワシの頭をつけて(ヒイラギイワシとか、ヤイカガシ
というそうです) 邪気はらいとしていたそうです。



そして、長崎の伝統野菜のひとつ「紅大根(あかだいこん)」。

これが鬼の腕に似ているということで、「紅大根を食べて、鬼退治だ！」って食べたとか。

豆に、イワシ、紅大根を食べて、鬼(邪気)をやっつけ、健康な1年にしたいです。



学校では、3日、小学生が、

豆ならぬ、新聞紙を丸めて作った特製福豆で、「鬼は外！」と邪気払いを行いました。

2月3日（木） 黒砂糖パン、じゃがいものベーコン煮、ツナサラダ



じゃがいもホクホク。色どり鮮やか。おいしかったです。

ツナサラダは、パンによく合うおかずでした。

パンによく合うサラダというと、ポテトサラダパンを思い出してしまいました。

イービーキムラヤさんのサラダパン。

ポテトサラダは、給食では出ないのかなぁ・・・



2月4日（金） ごはん、豚汁、干草焼き、高菜の油炒め



豚汁、まだまだ寒い中で、温まるごちそうだったとか。

そして、高菜の油炒めがごはんに合わせておいしかったです。

おいしいですもんね、高菜の油炒め。

次、出るのを楽しみにしています。

2月7日（月）

ごはん、チャーシャン豆腐、もやしのソテー、りんご

チャーシャン豆腐、今回、ごはんにかけて「チャーシャン豆腐丼」にして食べました。

おいしかったです。



2月8日(火) コッパン、かぶのスープ、鶏肉のハーブ揚げ、キャベツのレモン漬け

かぶのスープ。ニンジン、ジャガイモが、その歯ごたえ、味で、存在感を主張しているのに対し、かぶは控えめで、かぶのスープって名がついてるのにと感じていましたが・・・。



かぶって甘い。そして、まろやかなんですね。たしかに、やわらかく、とろけていました。

そして、「煮物にすると味がしみこみやすい。でも、長時間煮込むと、崩れやすい」とか。

なるほど、形はとろけてしまって分かりにくいけど、まわりの具材を、しっかり支えているのが「かぶ」なんですね。



勉強になりました。

2月9日(水) 麦ごはん、けんちん汁、さばの塩焼き、小松菜の炒め物

さばは、大きな骨はしっかり抜いてあり、子どもたちも安心して食べたようです。塩加減も最高でした。

小松菜の炒め物。お肉もいっぱい入り、ご飯がすすみました。



2月10日(木) コッパン、白菜のクリーム煮、ブロッコリーのマスタード炒め



クリーム煮はとろみがあっさりで、ここがシチューとの違いかなと勝手に納得。パンに浸しながら食べると、GOOD!でした。

星形にカットされたニンジンがうれしかったです。子どもたちも大喜び! ブロッコリー、最高、大好き。おいしかったです。

今週も、おいしい給食、ごちそう様でした。

