

今日の給食から



全国学校給食週間から

学校だより20号から22号に、給食についての記事で「1月24日から30日が全国学校給食週間です。本校では行事の関係で、12月に行いました。」「3年ぶりに、給食試食会を行いました」とお伝えしました。

このことについて、HP「今日の給食」でもお知らせします。

【給食試食会】

この日のメニューは、「コッペパン・牛乳・ポテトスープ・豚肉と野菜のケチャップ煮」でした。

地域センター所長様をはじめ、地域、保護者の方々をお招きして、いつも以上の大人数で、給食をいただきました。その日の感想には、「人数が多くなると、より一層おいしく感じ、食が進みました」とありました。まだまだ、黙食状態でしたが、みんなにこにこして食べることができました。楽しく食べるって、本当、いいですね。来年は、もっと多くの方々と、**楽しく語らいながら**、食事がとれればいいなと思ったところです。



【給食集会】

おいしい給食を作ってくださいる調理員さんにお礼の言葉と、子どもたちが作成した給食カレンダーを贈りました。

また、お招きした栄養教諭の先生のお話とともに、小学校高学年生と中学生による給食についてのクイズで、食について、しっかりと学ぶことができました。

因みに、「こんな給食あったらいいな」で、「ステーキ、フレンチトースト・・・」という意見の中に「ハトシなど長崎の郷土料理」という意見がありました。驚きとともに、郷土長崎を思っているんだなど、勝手に、なぜか嬉しくなっていました。(それとも食べたことないからか…) 私もぜひ、給食メニューで、いただきたいです。



【全校集会で】

食に関連して、「SDGsと昆虫食」について話をしました。

驚きもあるかなあと思ったところでしたが、子どもたち、しっかりと聞いてくれました。

これからの時代、昆虫が食材の1つとして広まっていくこと、子どもたちが大人の私たち(私?)より、抵抗なくより柔軟に受け入れていけるのかと思った次第です。

昆虫も、エビ、カニの甲殻類と同じ、節足動物ですから・・・。



[長崎の郷土料理や長崎の食材を使ったメニューの紹介]



まずは、「長崎ちゃんぽん」です。この献立は24日火曜日でした。

「明日（水曜日）は10年に1度と言われる最強寒波がやってくる」と言われてその対応を考えていた矢先、一日早く、吹き荒れる強風で、高速船は朝1便から終日欠航という朝。「パン・牛乳は届きません。」「給食はどうしよう！」という状況で、島内の調理員さんたちが「大丈夫、ちゃんぽんはできます」といっていただき、休校措置を取ることなく、寒い中、食べた温かいちゃんぽん。（これと鶏肉とカシューナッツの炒め物をいただきました。）調理員さん特製のイカの味たっぷりの海鮮ちゃんぽん、おいしかったです。

続く25日、和風シチューと言われる「ヒカド」に、「鯨のごまみそがらめ」をいただきました。

「ヒカド」は、学校だより21号でも紹介しましたが、物を細かく刻むというポルトガル語“ヒカド”からついたとろみのある和風シチューです。

「鯨のごまみそがらめ」、鯨肉というと、今は、特別、高価というイメージがありますが、昔はポピュラーな食材だったと記憶しています。

東彼杵の祖母の家でよく食べた鯨肉カレー。私の中ではカレーの肉は鯨が普通とっていました。父に連れられ10人近くの大所帯で食べた茶色のカレー、忘れられません。

27日には、「浦上そばろ」に長崎でとれた「サバの塩焼き」が出ました。

給食日誌には、サバの酒と塩の下味が最高でしたとのコメントもありました。

サバ、アジ、イワシと、青魚は、おいしいですね。

長崎でとれたキビナゴのフライも、給食にはよく出ます。火を通した小さな魚は、骨、内臓を丸ごと食べられるので、栄養価が高いと言われます。どんどん食べたいものです。

私が小学校の頃、社会で習った緑色の表紙「郷土長崎」、中学校で学んだ水色の「のびゆく長崎」だったかな、その中で、長崎は水産で全国1位、水産県長崎！と学んだと記憶しています。そして、今も、漁獲高で全国3位（1位はでっかい北海道、2位は茨城）魚種では1位というデータ（2019年）でした。



これからも、**長崎で獲れたおいしい魚を食べていきたい**と思ったところです。

この他に、長崎県の郷土料理として、諫早の「とりめし」西海の「そうめんまき」がメニューに登場、おいしくいただきました。

また、給食週間とは、ずれていましたが、1月13日に対馬の「いりやき」、2月8日には、対馬のB級グルメで有名になった「上対馬とんちゃん」が出ました。

私も教頭先生も、対馬に赴任していたことがあり、懐かしく、頂きました。

「いりやき」は、鶏肉でも魚でもどちらでもOKの寄せ鍋料理。

「とんちゃん」は、味噌か、醤油ベースの野菜いっぱい食べられる焼肉料理。ごはんが進みます。どちらもお勧めです。



列車の時刻表を見ながら思いの中で旅を楽しむ人がいるように、献立表を見ながら、今日の給食を語りながら、食や思い出を楽しむことができるのではと思います。

食を通しての脳の活性、情緒の安定にと、少々カッコつけてしまいましたが、食についてご家庭の話題の1つにしていいただければ幸いです。