



1月 きゅうしょくだより

藤沢市立長後小学校

学校給食週間

学校給食は、明治22年山形県鶴岡町の小学校で、お坊さんたちがお弁当を持ってくることの出来ない子どもたちにお昼ごはんを食べさせたのがはじまりです。当時はおにぎり・たくあん・塩鮭でした。

その後、戦争で食べるものがなく、栄養失調の子どものためにと世界の国々から送られた食糧をもとに昭和21年12月24日に給食が再開しました。この12月24日から1ヶ月後の1月24日を給食記念日とし、1月24日を含む1週間を全国学校給食週間と呼んでいます。

長後小でも1月24(月)～28日(金)を学校給食週間として、今年は神奈川県にまつわる料理や地元の食材を取り入れた献立にしました。

「神奈川県の味・ご当地グルメ」



【鯛めし・けんちん汁】

鯛めし 相模湾でとれた魚を使った「鯛めし」が、小田原駅の駅弁として売り出されたのは明治40年。切り身として使えない煮崩れのボロボロの身をご飯にふりかけたのがはじまり。鯛を蒸してから身をほぐして骨を取り炒ってそぼろにする大変手間がかかっている料理。

けんちん汁 鎌倉の建長寺で、小坊主が豆腐を崩してしまい困っていた時に僧侶が野菜と一緒に煮込み無駄にしないで汁にしたら美味しくできたことがはじまり。その後建長寺汁からけんちん汁と呼ばれるようになり、栄養があって、体が温まり簡単に作れるので一般家庭に広まった。

【ふじさわロールパン・あじのトマトバジルソースかけ】

ふじさわロールパン 藤沢市内で作られた小麦(ユメシホウ)を配合して作られたパン。ユメシホウは、つくば農研機構・作物研究所でパン用に開発された品種で、2007年に品種登録をした。関東地方のパン用小麦という“夢が四方に広がることを願って”ついた名前。

あじ 相模湾を代表する魚で、小田原市の魚にも制定されている。味の良さからこの名がついた(新井白石著書より)。尾の近くにトゲのある固い鱗、ぜいごがある。頭をつけたまま腹開きにし、食塩水につけて干し保存のために加工した干物はうまいが増している。



【梅じゃこごはん・鶏肉と大豆のうま煮・みそ汁】

梅干し 小田原の曾我の梅林には35000本の梅の木があり、梅干しが盛んに作られている。中国から伝えられた梅干しは、腹痛の治癒、虫下し、解熱、腸内の消毒の効果から漢方薬として用いられた。戦国時代には傷の消毒や食中毒・伝染病予防に欠かせないものとなった。また、合戦の休息に梅干しを見ることで唾液分泌が促進され、息切れ・脱水症状を防ぐ目的にも使われた。武将たちが梅の植林を奨励したため今でも梅の名所や梅干しの産地として残っている。

藤沢産大豆 亀井野、石川などの遊休農地を生かし、さがみ地粉の会で作っている「津久井在来」という品種の大豆。甘みが強く、豆腐・みそ・納豆などいろいろな加工に適していて、津久井(今の相模原市千木良周辺)で郷土食の素材として地域に根ざし栽培されてきた。

県産大豆のみそ 県内産大豆で作られたみそ。

【サンマーメン・むししゅうまい】

サンマーメン 昭和20年代前半、横浜の中華料理店で売り出されたといわれている。中国の広東語の読み方の、生(サン)は、新鮮な野菜のシャキシャキとした食感、馬(マー)は麺の上にのせることからその名がついた。

むししゅうまい 昭和3年、横浜中華街の料理を横浜駅の駅弁に、さめておいしい「シウマイ弁当」として作られた。販売当初は値段が高く、なかなか売れなかったが、戦後、横浜名物として全国的に知られるようになった。

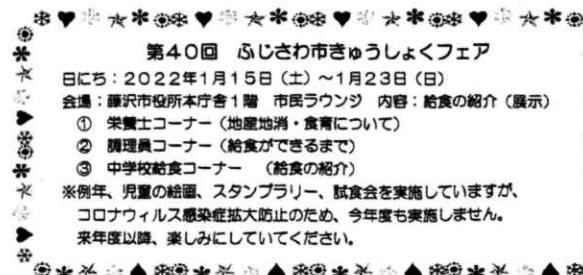
【大根力レーライス・あおなとしらすのソテー】

だいこん 冬でも温暖な気候の三浦半島は、古くから大根の栽培が盛んで100年以上の歴史がある。一般的な青首大根も栽培されているが、首の部分が細く尻に向かって太くなる三浦大根という品種が元々ある。

あおな(ほうれん草・小松菜) 藤沢市内の学校給食で使用されるあおなは、ほぼ一年中地場栽培されたもので、湘南野菜のブランドで出荷されている。

湘南しらす 江ノ島や鎌倉の腰越付近で捕れ、かたくちいわしやまいわし等の稚魚の総称。藤沢産は、各漁業者の持つ施設で加工される。新鮮な状態で釜揚げがあるので、しらす本来の食感を味わうことが出来る。

茹でて軽く乾燥した物をしらす干し、もっと乾燥させた物をちりめんじゃこという。



第40回 ふじさわ市きゅうしょくフェア

日程：2022年1月15日(土)～1月23日(日)

会場：藤沢市役所本庁舎1階 市民ラウンジ 内容：給食の紹介(展示)

① 栄養士コーナー(地産地消・食育について)

② 講師員コーナー(給食ができるまで)

③ 中学校給食コーナー(給食の紹介)

※例年、児童の絵画、スタンプラリー、試食会を実施していますが、

コロナウィルス感染症拡大防止のため、今年度も実施しません。

来年度以降、楽しみにしていてください。