

食育だより1月号

令和7年1月17日発行 時津町学校給食公社

今年もよろしくおねがいします

今年度も、残すところあと3ヶ月となりました。今の学年やクラスで 給食を食べるのもあとわずかです。給食時間を気持ちよく過ごせるように みんなで協力して準備や後片付けをして、マナーよく、美しく、楽しく 食べましょう。



#h こく がっ こうきゅうしょくしゅうかん 1月24日~30日は、全国学校給食週間です!

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などをみなさんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。

時代の流れとともに変化を続ける学校給食ですが、いつの時代も、こどもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。給食にたずさわる多くの人たちの思いを感じながら、おいしくいただきましょう。



● 給食には、たくさんの学びが詰まっています・・・・・



きゅうしょく とう ばん かつ どう とお また

給食当番は給食の準備・配膳・片付けなどを行います。当番活動を通して、衛生への配慮や配膳の仕方を身に付けるだけでなく、自分自身で考えて行動すること、責任をもって役割をはたすこと、ともだちと協力して仕事をすることなどを学びます。



給食週間には、長崎県の郷土料理や地場産物などが登場します! おたのしみに!!

第一調理場(小学校)

- ・ヒカド ・浦上そぼろ
- レモンステーキ味のソテー
- ハンバーガー (佐世保バーガー)
- ひょっつるの酢のもの
- ずうし ・鯨の竜田揚げ



第二調理場(中学校)

- ・ぬっぺ ・あじフライ
- ・いりやき ・とんちゃん
- 高菜の炒めもの昔の給食
- ・ちゃんぽん ・よりより
- ずうし ・鯨のオーロラがらめ





😕 くじらの食文化

長年、長崎には「鯨」を食す文化があります。古くから周囲の海で捕鯨が盛んに行われていたことを意味します。江戸時代、大村湾の東側に位置する「彼杵(そのぎ)」は、長崎街道の宿場町と共に、捕鯨集散基地として栄えた町です。平戸街道とも交わる要衝だったことから、平戸、生月、五島で捕れた鯨が彼杵に水揚げされ、ここから各地へ仕分けされていきました。長崎の町へは、彼杵港から船で時津港へ渡り、浦上街道を通って移送されました。

(「ナガジン」発見!長崎の歩き方より)

鯨を魚や肉に変えてもおいしいです!

【鯨の竜田揚げ】

(材料) 鯨赤肉(I~2cm角) IOOg △(おろししょうが 2.4g さとう Ig 酒 3g 濃口しょうゆ IOg) 片栗粉 IOg 揚げ油

(作り方)①鯨に下味(△)をつけ、片栗粉をまぶし、油で揚げてしあげる。

【鯨のオーロラがらめ】

(材 料) 鯨赤肉(I~2cm角) IOOg 片栗粉 IOg 揚げ油 ® (米みそ8g さとう5g おろししょうが2g みりん8g 酒3g ケチャップ I5g)

(作り方) ①鯨に片栗粉をまぶし、油で揚げる。

② Bを混ぜあわせ、加熱し、揚げた①にからめてしあげる。



3学期が始まって2週間ほどたちましたが、冬休みで崩れがちだった「早寝・早起き・朝ごはん」の生活のリズムはとりもどせましたか?朝なかなか起きられなかったり、日中ボーッとしたり、食欲がないなど、気になる症状がある場合は、生活リズムを見直してみましょう。















<文責> 第一調理場 時津北小所属 栄養教諭 田中 浩美 平山有里子