

大須賀まんてん便り



19日は「食育の日」

平成 28年 1月

掛川市大須賀学校給食センター



おうちのお雑煮、どこ出身？

雑煮とは、年神様にお供えしたその土地の産物ともちを鍋で煮た物です。そのため、雑煮に入る食材やもちの種類、味付けなどはさまざまです。みなさんは、どの地方のお雑煮を食べているか調べてみましょう。

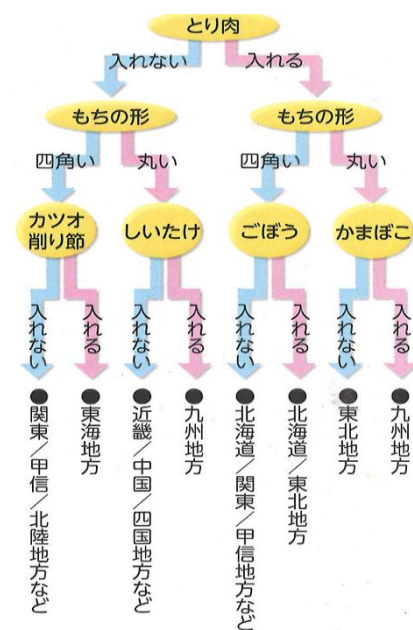
◆調べるポイント

しょうゆか、みそか？

各地でまず違うのが、しょうゆ味かみそ味か。みそ味は関西や四国地方、それ以外はしょうゆ味が多いようです。他には島根県などで小豆汁のお雑煮もあります。

◆あなたのおうちのお雑煮出身調べ

鶏肉を中心にして、お雑煮の中身を調査したものです。上から順に答えると、おうちのお雑煮の出身地がわかるかもしれません！



四角か丸か？

おもちの形は四角か丸か、焼くか煮るかも、各地で違います。四角で焼くのは東日本、丸で煮るのは西日本。なんと香川県では白みそ仕立てであん入りの丸もちを使っています。

具は何を入れる？

おもち以外の具は、各地いろいろ。海の近くでは魚、山間部では山菜など、そこでよくとれる食べ物を使います。魚は、北ならサケ、西から南の地方はブリがよく使われます。

掛川市の雑煮はしょうゆ味で四角いおもちを煮ます。具は水菜・里芋・大根などです。

出典食品安全委員会季刊誌「食品安全」Vol. 15 (平成 19年 12月発行)

出典:日本調理科学会誌36巻3号

まんてんくんの朝食レシピ

☆ベーコンエッグ☆

<材料 4人分>

- ・卵 4個
- ・ベーコン 薄切り 4枚
- ・ミックスベジタブル 20g
- ・炒め油・水 適宜
- お好みでしょうゆ、ソース、塩こしょうなどで味付けしてください

<作り方>

- ① フライパンに油を熱し、ベーコンを並べ、その上に卵を割り入れる。
- ② その上にミックスベジタブルをのせる。
- ③ 水を少量入れ、蓋をして蒸し焼きにする。
- ④ 卵が好みの固さになったら出来上がり。

こんな組み合わせはいかが？

主食…ご飯
主菜+副菜…ベーコンエッグ
汁物…みそ汁

今月の選定物資は

『わかさぎフリッター』です。

わかさぎは島根県から北の地方の湖に分布しています。骨が軟らかいので丸ごと食べることができます。大須賀センターでは、22日の給食に実施します。お楽しみに！



掛川市教育委員会 学務課から

おしらせ

平成 27年 11月 13日～平成 27年 12月 10日の学校給食等の放射能濃度測定の結果は、下記のとおりです。

『検出せず』・・・放射性物質が存在しない、又は測定器の検出限界値未満でした。不明な点等は、学務課 学校給食係 (Tel21-1155) にお問い合わせ下さい