

学校給食週間

1月24日～1月30日

伊万里市学校給食センター

1月24日（火） 昔の給食



学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市でお弁当を持って来られない子どもたちのために、『おにぎり・塩鮭・漬物』といった昼食を配ったのが始まりです。今回は昔の給食とは少し違いますが、それに近い形にしました。

1月25日（水） ふるさと食材伊万里の日

伊万里ではいろいろな野菜や果物などが作られています。いつもたくさんの方のおかげで給食を食べることができます。今回は波多津町でとれた『いりこ』について紹介します。詳しくは一ロメモに載せていますので、見て下さい。



1月26日（木） 佐賀の郷土料理『だぶ』

『だぶ』は冠婚葬祭や来客のときに作られる佐賀県の郷土料理です。汁がざぶざぶしていたので、はじめは「ざぶ」と呼ばれていたようですが、これがなまって『だぶ』に変わったそうです。

佐賀県には他にもいろいろな郷土料理がありますが、みなさんはどんな郷土料理を知っていますか？



1月27日（金） JA伊万里の『きんかん』



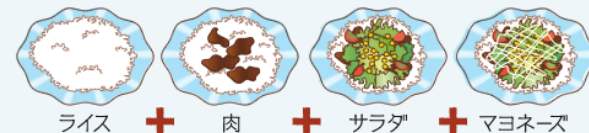
伊万里で収穫されたおいしい『きんかん』が登場します。伊万里では主に南波多町でハウス栽培されています。

きんかんの花



6月上旬ころ花が咲きます
花言葉は
『思い出・感謝』

1月30日（月） 佐賀のご当地グルメ『シシリアンライス』



シシリアンライスのルーツや名前の由来は実はなぞ。昭和50年ごろ佐賀の喫茶店で誕生し、その後時代とともにアレンジが加えられ広まったそうです。一枚の皿に温かいライスを敷き、その上に炒めたお肉と野菜を盛り合わせ、マヨネーズをかけたものが基本の形です。

きんかんは昔から民間薬として名高く、せきやのどの痛みにも効果があるとされ、ビタミンCが豊富で風邪の予防や美容と健康にも役立ちます。

伊万里のきんかんはハウス栽培です。皮がかたい露地栽培のものとは比べ、薄皮だからきんかん本来の味を生果で堪能できるのが特徴です。栄養も皮に多く含まれているので、最高の食べ方ができます。