



2月給食だより

令和6年1月31日

陸別町給食センター

令和5年度北海道学校給食コンクールに出場しました。

結果は……優良賞(3位)でした!



陸別町の食材である鹿肉、かぼちゃ、干し椎茸、りくべつ牛乳を使用した献立です。審査員から、鹿かつが特においしかったと、コメントを頂きました。

学校給食コンクールとは?

北海道教育委員会と北海道学校給食会主催のコンクールで毎年行われています。応募した各市町村の献立や食育指導等で審査が行われています。今年、学校給食による地域の食文化の継承や、地場産物の使用推進等の点から『郷土愛を育む 地場産物たっぷり! だしを活かした和食給食』がテーマに設定されました。

コンクールの内容

一次審査では書類による献立の栄養価等の審査が行われ、二次審査では、応募献立を調理し、審査員による試食や食育指導の実践の成果・課題等の発表によって審査が行われました。(※詳しくは、北海道学校給食コンクールのHPに掲載される予定です。)

【応募した献立】

麦ごはん 鹿かつみそだれがけ 小松菜の梅おかか和え
陸別かぼちゃの団子汁 りくべつ牛乳
※11月24日に提供しました。(りくべつ牛乳を除く)

献立のお知らせ

2日: 節分汁

節分は、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことですが、昔の人は、冬から春へと変わる立春を新しい1年の始まりと考え、お正月と同じように大切にしていました。その前日となる節分は、大晦日のような位置付けで、1年の無事や幸福を祈る行事や行事食が伝わっています。節分汁には、節分にちなんだ【大豆】と【いわし】を使っています。

大豆: いった豆をまいて鬼を追い払い、年齢の数だけ豆を食べて1年の幸福を願います。



いわし: いわしの焼くにおいで鬼を追い払います。

いわしの頭は、柊の枝にさして玄関に飾り、厄除けに使います。



8日: 関西風きつねうどん

普段のうどんは濃口しょうゆで味付けをしていますが、今回の関西風うどんは、薄口しょうゆを使って味付けをするため、淡い色になります。薄口しょうゆは、濃口しょうゆよりも塩分が多いため、淡い色のつゆでもしっかりと味がつきます。



16日: ほたてフライカレー

道産水産物学校給食提供事業により、ほたてフライを提供します。北海道で獲れたほたての貝柱を使っています。地域でとれた食材をその地域で消費する「地産地消」は、新鮮な食材を手に入れることができ、地域の産業を守ることにつながります。また輸送距離が短くなることで、環境への負担も小さくなります。



20日: さばの利休焼き

さばに醤油やみりんなどの調味料、そしてごまをまぶして焼いて作ります。茶道を広めた「千利休」が「ごま」を使った料理を好んで食べたことから、ごまを使った料理を「利休焼き」や「利休煮」などと呼ぶことがあります。



28日: 鹿カツバーガー

給食コンクール応募しました「鹿カツ」を使ったバーガーです。中学3年生は、公立高学力検査日までラストスパートですね! 鹿カツを食べて「試験に勝つ!」応援しています!



6日: ホイコーロー・バンサンスー・水餃子スープ

今月の世界の料理は、「中華料理」です。
ホイコーロー: 中国の四川料理の一つです。四川料理は辛い味付けが有名ですが、給食では辛みをひかえめに作ります。
バンサンスー: 中華風の和え物のことで、「バン(伴)」は「和える」「サン(三)」は数字の「3」、「スー(絲)」は「糸のように細く千切りにする」という意味があり、千切りした食材を和えて作ります。
水餃子スープ: 水餃子は、中国では旧正月(新暦の1月下旬~2月中旬)に食べる行事食です。餃子は、中国の昔の金の形に似ているため、縁起がよいとされています。

