



2月給食だより

令和3年1月29日

陸別町給食センター

北海道学校給食コンクールに出場しました。

結果は……道内3位でした！

コンクールに応募した「ほたてパスタ」



審査員から、干し貝柱のだしの取り方が工夫されているとコメントを頂きました。

11月26日の給食で提供しました

ほたての香りや食感が苦手な子どもたちも食べてくれました。



○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給食の献立や食育指導等で審査が行われます。毎年コンクールのテーマが設定されており、今年は新型コロナウイルスの影響で消費が減った畜産物（牛肉）や水産物（ほたてなど）を北海道から無償提供して頂いたものを使った給食がテーマに設定されました。

○応募した献立は？

陸別町が給食コンクールに応募したメニューは「ほたてパスタ」です。内陸である陸別で、高級食材であるほたてを給食で提供することは難しく、今回の北海道の取り組みで、給食では初めてほたてを使ったメニューを提供しました。

○コンクールの内容

1次審査では、書類による献立の栄養価等の審査が行われ、2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発表があります。しかし今年度は、新型コロナウイルス影響により、リモートによる献立内容や食育指導等の発表で2次審査が行われました。

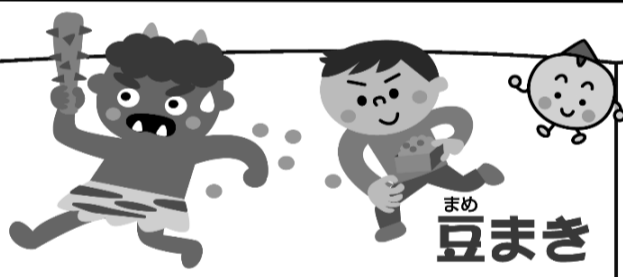
(※詳しくは、北海道学校給食コンクールのHPに掲載される予定です。)

節分と大豆のおはなし



節分は、「季節の分かれ目」を意味しており、もともとは「立春」「立夏」「立秋」「立冬」の前日をさしていましたが、今では「立春」の前日だけを節分と呼んでいます。冬から春へと季節が切り変わる「立春」は、お正月と同じように1年が始まる重要な日と考えられており、その前日の節分はおみそかのような位置づけで、特に大切にされてきました。

☆☆☆献立のお知らせ☆☆☆



節分といえば、「豆まき」です。豆まきに使うのは、いった大豆です。大豆は、お米と同じように大切な作物であり、特別な力があると考えられてきました。「鬼は外、福は内」と唱えながら家の中や出入り口にまいて、鬼=邪気をはらい、自分の年の数（または年の数+1粒）の豆を食べ、1年の幸福を祈ります。



ヒラギの枝に、焼いたイワシの頭を刺したもので、ヒラギイワシともいいます。ヒラギの葉のトゲトゲや、イワシのにおいを鬼が嫌うとされ、家の戸口や門に飾って鬼を追い払います。豆から（大豆を取った後の枝）を添えることもあります。

10日：「ガーリックトースト」

調理員が1枚ずつ、食パンにガーリックオイルをつけて、オーブンで焼き上げ提供します。にんにくは、免疫力を高める食品です。しっかり食べ、風邪に負けない体づくりをしましょう。

26日：「スパイスカレー」

7種類のスパイスをブレンドして作るカレーです。玉ねぎをあめ色になるまでじっくり炒め、またりんごを加えることで甘味をプラスします。お楽しみに♪

17日：「ニョッキ入りシチュー」「メロンパン」

ニョッキとは、じゃがいもをつぶし小麦粉等を混ぜ合わせたパスタのことです。もちもちの食感がくせになります。陸別小学校のリクエスト給食のアンケートで要望があったメロンパン。給食では初登場です。パンは北見の日日ベーカリーさんのものです。

道産水産物学校給食提供推進事業

16日：「たらザンギ」 22日：「ほっけフライ」

今月も北海道の取り組みにより、無償で提供していただきます。

※浜田旅館様より、ケーキを寄付して頂きましたので2月の給食で提供します。浜田旅館様、ありがとうございました。