

給食通信

11月18日（月曜日）今日の献立は、

『ジャンバラヤ オムレツのきのこソースかけ

豆乳のコーンチャウダー 牛乳 ハニーピーナッツ』です。



今日は、アメリカの南部のルイジアナ州の料理、ジャンバラヤです。ジャンバラヤを含め、「ケイジャン料理」といわれるこの地方の料理は、元々18世紀に、「アカディア人」と呼ばれるフランス系カナダ人の人々が、ルイジアナ州に移り住み、そこから庶民の味として定着していったといわれています。「ケイジャン」という言葉は「アカディア」が段々なまってきたのだそうです。当時、ルイジアナ州には色々な国の出身者が集まったため、たくさんの文化が混ざり合い、料理にも様々な調理方法や材料が使われるようになりました。現在、本場のアメリカでは大きな鍋で作り、バーベキューと並んで野外パーティーの主役になることが多いそうです。今日はスパイスの辛味が少し感じられる味付けにしています。風味を味わいながら食べましょう。

給食通信

11月19日（火曜日）今日の献立は、

『揚げ大豆ご飯 厚焼き卵 さつまいもと鶏肉の煮込み

かぶの味噌汁 牛乳』です。



今日は、千葉県産や流山市産の食材を多く取り入れた「地産地消」献立です。また、「さつまいもと鶏肉の煮込み」は、八木中の給食委員が考えました。今日の給食の中の、千葉県産の食材は、米、大豆、卵、さつまいも、かぶ、小松菜、長ねぎ、牛乳です。このうち、米と小松菜、長ねぎは流山市産です。地産地消とは、地域で生産された食材を地域で消費しようという取り組みです。今月の給食だよりでも紹介しましたが、地産地消は「人間の体と土は深く関係しているため、身近な所で作られた食材を食べると良い」という考えが原点になっています。地産地消は、遠くから運ばれてくる食材に比べ、輸送にかかるエネルギーや費用が少なく済むことや、新鮮な食材の味を知ることができることなどの利点があります。私たちが暮らす千葉県は、自然の恵みと生産者の努力によって、国内でもトップクラスの農林水産県です。普段の生活でも、千葉県産の食材を少しずつ取り入れていけると良いですね。千葉県や流山市の新鮮な食材を使った料理をよく味わいながら食べてみ

ましよう。

給食通信

11月20日（水曜日）今日の献立は、

『ご飯 鯖の竜田揚げ ごま和え なめこの味噌汁
牛乳 みかん』です。



今日は、香ばしいしょうがじょうゆ味がおいしい「ししゃもの竜田揚げ」です。料理名の「竜田」とは、奈良県の北西部を流れる竜田川に由来します。竜田川は古くから紅葉の名所として知られていて、それは百人一首の句の中にも詠まれているほどです。竜田揚げは香ばしい揚げ色の中に、所々でんぷんの白い部分が残ります。これをもみじの流れる川に見立てたことから、この料理名がついているそうです。今年の紅葉も、関東や西日本ではまだまだ見頃です。料理名から季節を感じて食べましよう。