

11月給食だよ

2019. 11. 27 No.8
文責: 菅沼

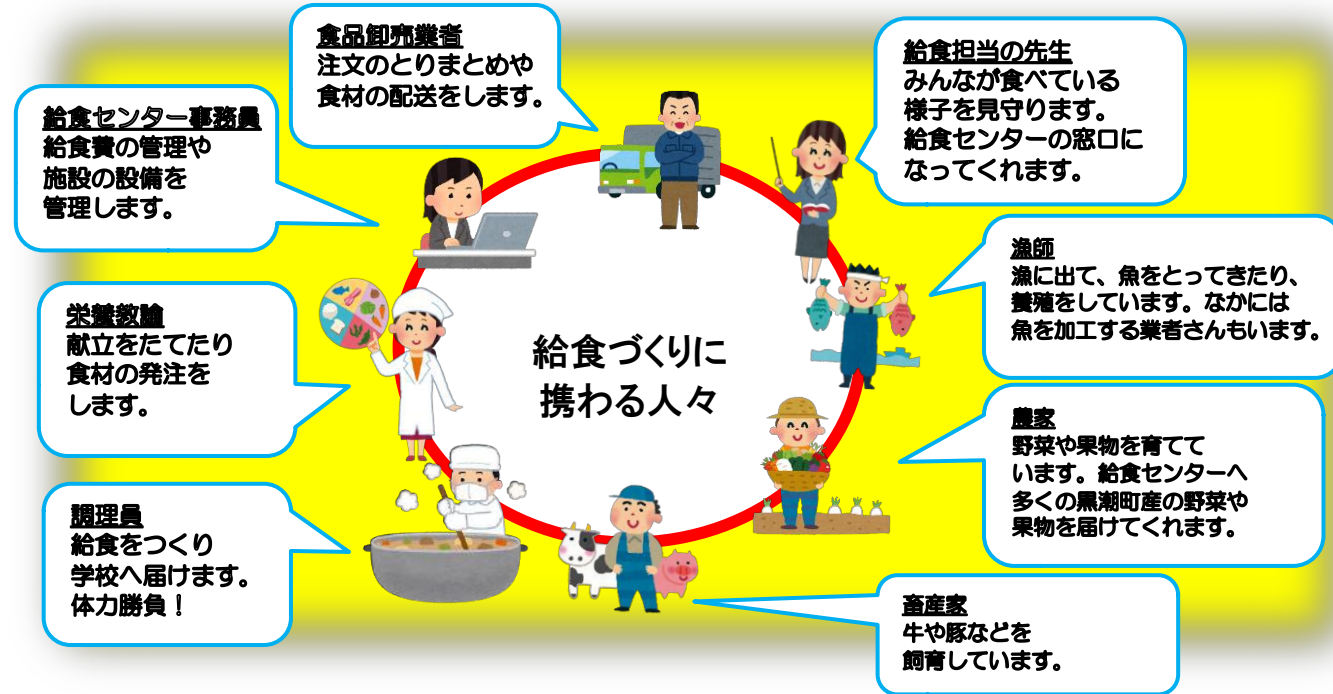
黒潮町立学校給食センター

立冬を過ぎ、季節は冬になりましたが、日中はぽかぽかと暖かい日が続きますね。ただ、朝晩の冷え込みは冬の気配をたしかに感じます。日中と夜間の寒暖差がはげしいと、体がそれについていけず、体調を崩す人が多くなる季節でもあります。そうならないために、夜は早めに寝てしっかり睡眠をとり、朝・昼・夕の食事規則正しくしっかりと食べるようにしましょう。

11月の給食目標は

『感謝して食べよう』です。

11月23日は「勤労感謝の日」でした。普段はなかなか考える機会もないと思いますが、みなさんが食べる給食に、どれだけの人が携わっているのか考えてみましょう。



ここにあげることができた職種以外にも、パン屋さんやケーキ屋さんなど、お世話になっている方々がいます。食べられることは決して当たり前ではないこと、日頃から感謝の気持ちをもって食事へのぞみたいですね。

「いただきます」は命への感謝

自然の恵みや、私たちの命をつないでくれる大切な食べ物に感謝する気持ちを表します。



「ごちそうさま」は人への感謝

昔はお客さまをもてなすときに食材を探し回って準備をしていました。そのご苦労に「ありがとう。」の気持ちを伝えることから始まった感謝の気持ちを表す言葉です。

給食紹介

●○11月8日 いい歯の日献立●○

- 玄米ごはん
- 牛乳
- 鶏肉のかみ焼き
- 磯香和え
- 田舎汁



11月8日は「いい歯の日」でした。みなさんは食事のとき、どれくらい噛んでいるでしょうか。噛むことは、虫歯の予防はもちろん、集中力が高まったり、落ち着いて考えることができたり、運動時に自分の力を最大限に発揮することができたりすることにもつながっています。奥歯でしっかり噛んで食べることができているか、チェックしてみてください。

ひじき缶入りがんもどき

- 材料(4人分)●
- 野菜とひじきのあまから煮缶…2缶
 - 豆腐……………半丁
 - すりみ……………100g
 - 干し椎茸……………1個
 - ねぎ……………4本
 - ごま……………3g
 - でんぷん……………4g
 - みりん……………小さじ1/2
 - 濃口しょうゆ……………小さじ1/2
 - 揚げ油……………適量

黒潮町缶詰製作所の缶詰を使ったがんもどきです。生地が柔らかくて扱いにくい場合は、でんぷんを足したり、おからを加えるとよいですよ。すりみの種類により、味も変わります。



- 作り方●
- ①ねぎは小口切りにし、水でもどした干し椎茸は細かく刻む。
 - ②ボールに、野菜とひじきのあまから煮缶、豆腐、すりみを入れて、具をつぶしながら手で混ぜる。
 - ③具が細かくなったら、残りの材料を全部混ぜ合わせる。
 - ④油できつね色になるまで揚げて、できあがり。(大きさはお好みに成形してください)

お知らせ

11月の給食費の振替日は、12月2日です。振替指定口座のご確認をよろしくお願いいたします。

※今月は、月末が休日(土曜日)のため、振替日が変更となっています。



突撃☆インタビュー!! 明神水産さん

9月24日、黒潮町佐賀地域にある明神水産さんをたずねました。言わずと知れたカツオの一本釣りと、ワラ焼きカツオたたきが有名な会社です。こちらでカットしていただいたカツオを使用して、色々なメニューが給食にも登場しています。そのお仕事内容を少しだけ紹介します。

お仕事前に

↓ 殺菌水の浅いプール。長靴をはいて、必ずこのプールを通過して工場内へ入ります。



↑ お仕事をはじめる前、この機械で体についたホコリなどを吸い取ります。



カツオのカット作業



↓ 静岡県焼津市で加工された冷凍カツオ。



← 金属の手袋をつけて、電動の糸のこぎりで使用する大きさにカットしています。

カツオのワラ焼き作業



↑ これぞワラ焼きタタキのワラベルトコンベアに乗って焼かれていきます。



↑ 燃えさかる炎の中を、カツオは通っていきます。



↑ ベルトコンベアで運ばれながら焼かれていくカツオ。



↑ 大きな焼きの機械。上段と下段に分かれていて、上段はカツオ、下段はワラが焼かれています。



↑ カットされたカツオを、焼きのベルトコンベアに並べています。



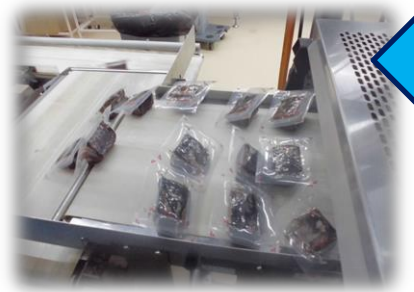
↑ 急速冷凍されて出てきました。



できた製品がベルトコンベアで流れていきます。



↑ 真空パックされて出てきたカツオ。



↑ 一枚のシートを型押しして作られるパックが自動で流れていきます。



↑ 焼きあがったカツオをパック詰めしていく工程に入りました。



↑ トレーにのせると、重さ毎に分けられていきます。



↑ 出荷まで、大きな冷凍庫で保管されます。温度は-50℃!

明神水産のみなさん!
お忙しい中
ありがとうございました!



感謝

たくさんの方々が大変なお仕事を担当され、黒潮町の特産品ができあがっていく様子はやっぱりすごい! 私たちの町の誇りですね。

ひとこと返信

学校 年 組 名前

給食に関する疑問や質問、感想など、気軽にお寄せください。

きりとり