2月 給食だより

日野町教育委員会

節分と行事食

節分は、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことですが、現在では、立春の前日だけをさすことが多いです。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。

イワシ

イワシを焼くにおいで鬼を追い払います。イワシの頭はヒイラギの枝に差して玄関に飾り、厄除けに使います。

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。

恵方巻き

太巻きずしを切らずに、その年の縁起の良い方角（恵方＝今年は東北東）を向いて食べるというもので、関西地方の一部地域の風習が全国に広まりました。

そば

年越しそばと同じように、新年への願いを込めてそばを食べる風習があります。

こんにゃく

体の中にたまった砂（不要なもの）を出す「砂おろし」として、こんにゃく料理を食べる地域もあります。

今月の地場の食材

地場野菜は、こまつな、さつまいも、大根、にんじん、キャベツ、日野菜です。みそは永源寺のみそを使用します。お米は、町内産「コシヒカリ」です。

全国の料理　愛知県

愛知県にとって、「豆味噌」や「たまり醤油」「みりん」などは、愛知の味に欠かせない調味料です。豆味噌は、大豆と食塩、水だけを原料に作られた東海地方独特の味噌です。煮るほどに旨味や香りが立つので、「味噌煮込みうどん」や「どて煮」「味噌おでん」などの代表的な煮込み料理に広く使われています。

愛知県では、かしわ（とり肉）を使った料理が好まれてきました。鶏めしは、養鶏が盛んになる中で、卵を産まなくなった成鶏をおいしく食べようと工夫してできました。成鶏は身が硬いため、ほぐしてごはんの中に混ぜこむことで美味しく食べられるようにしたのが始まりだといわれています。

みそ田楽の歴史は古く、三河地方では菜飯と田楽をセットで出す店が多いです。

北海道森町からホタテが届けられます。

北海道で有数のホタテ生産地である森町。中国による禁輸処置を受け、同町内の水産加工会社で輸出できずに保管されているホタテ約10万食分を町で買い取り、全国の学校給食用に無償提供をされます。日野町も申し込み、今回使用させていただくことになりました。

森町は、北海道の南にある渡島半島の南東部に位置する人口1万4千人ほどの町です。町名の由来はアイヌ語の「オニウシ」＝「樹木の多くある所」からきています。ホタテの水揚げ量は年間約15,000トン、加工される量は、22,000トンもあります。駅弁で有名な「いかめし」や冷凍食品発祥の地です。

とても時間がかかります。

①貝柱を新鮮なうちに手作業で殻から外します。
②貝柱を洗浄し、ゴミや殻のかけらを取り除きます。
③急速冷凍機でバラ凍結します。冷凍後選別、包装してお届けします。

（資料提供）森町役場

南比都佐小学校　ほまれの学習（4年生）

南比都佐小学校の4年生が、4つの日野菜レシピを送ってくれました。その中の「ひのなチャーハン」を2月に、「ひのなのポテトサラダ」を3月に取り入れます。送ってくれたレシピ通りだと、給食では作れないので、調理員さんと相談して少しアレンジしました。元のレシピを紹介します。（栄養教諭：奥野）

奥野先生へ
ほまれの学習で日野菜のアレンジレシピを作りました。日野菜がきらいな人でもおいしく食べられました。なので、日野町のみんなに日野菜が好きになってもらえるように給食に出してください。
南比小4年生より

日野菜かぶ　簡単バター炒め

＜材料(4人分)＞

ホールコーン	40g
日野菜（生）	2本
バター	10g
しょうゆ	適量

＜作り方＞
①鍋にお湯をわかす。
②日野菜をよく洗う。特に葉、根と葉を3～4㎝の幅に切る。
③①のお湯が沸騰したら塩を入れ、太い根を30秒ゆで、細い根を入れ10秒、最後に葉を入れ、20秒ゆでる。ザルにあげて粗熱をとる。冷めたら水気を切り、根と葉に分けておく。
④フライパンにバターを入れ、溶けたら、日野菜とコーンを入れ炒める。しんなりしたらしょうゆを回し入れ、軽く炒める。

ひのなチャーハン

＜材料(4人分)＞

ウインナー	4本
日野菜漬け	
葉　大さじ3　根	大さじ4
ご飯	4杯分
卵	2個
しょうゆ	適量
塩・こしょう・油	適量

＜作り方＞
①ウインナーは細かく切る。
②日野菜漬けの根は1cm角に、葉はみじん切りにする。
③卵をボールに入れて割りほぐす。フライパンに油をひき、炒り卵にし、いったん取り出す。
④フライパンに、油を入れ、ウインナー、日野菜漬けを炒める。
⑤④に卵、ご飯を入れしょうゆを入れて炒め、塩、こしょうで味をととのえる。

ひのなピザトースト

＜材料(2人分)＞

食パン	2枚
マヨネーズ	大さじ2
日野菜漬け	35g
ベーコン	2枚
ピザ用チーズ	30g

＜作り方＞
①日野菜漬けをみじん切りにする。ベーコンは1㎝幅に切る。
②食パンにマヨネーズを塗る。
③②に日野菜、ベーコン、チーズをのせ、オーブンで約5分焼く。

★「ひのなポテトサラダ」は、3月に紹介します。