

給食だより (No.2)

令和6年9月6日
管理栄養士：石田 彩夏

あさひ幼稚園では、栄養バランスのとれた食事だけでなく、旬の野菜を使用したり、地元の野菜を取り入れた給食を提供することで、食に対する興味を深めていけるよう取り組んでいます。

地域の産物や地域の伝統的な料理を知り、郷土への親しみをもつ取り組みとして、郷土料理を給食に取り入れています。地域に根ざした伝統的な郷土料理や行事食は、その土地の産物を独自の方法で調理し、受け継がれてきたものです。あさひ幼稚園でも、様々な地域の郷土料理を取り入れてその地域に興味や親しみを持てるよう取り組んでいます。給食で使用する食材は九州の野菜も利用しながら作る予定です。

9月26日の給食は、長崎の郷土料理『ちゃんぽん』を給食風にアレンジして提供します。
また、9月だけでなく他の月にも郷土料理を取り入れた給食が登場しますのでお楽しみに。

ちゃんぽんのレシピは後日配信予定です。

郷土料理とは・・・

昔からその土地で受け継がれている料理を郷土料理といいます。

その季節にその土地でとれるものを上手に利用する郷土料理は、食べ物を大切に、無駄なく食べる昔の知恵や工夫がたくさんつまっています。

長崎の郷土料理 ちゃんぽん

豚肉や魚介類、野菜を具とした麺料理。
明治時代中期に、中華料理店の店主である陳平順が、長崎県にいる中国人達に安くて栄養価の高い食事を提供するため、福建省で自身が食べていた料理をベースに考案したのが「ちゃんぽん」の発祥とされています。

その後、汁気の多いちゃんぽんを配達しやすくするため、スープにとろみをつけたのが「皿うどん」のはじまりといわれ、現在では、油で揚げた細麺と焼いた太麺で作られる2種類があります。

出典:郷土料理ものがたりより



出典:農林水産省 うちの郷土料理より

