

3月の中学校の献立より…



☆平成27年3月19日(木)の給食紹介☆

中学校 エネルギー:861kcal たんぱく質:32.5g 脂質:23.9g 塩分:3.4g

★主食：ご飯

☆主菜：いわしのカレー風味揚げ(ソース)

★副菜：大豆の磯煮

☆汁物：うったち汁

★飲み物：牛乳

全国おいしいもの巡り～佐賀県～

毎月19日の「食育の日」に実施してきた「全国おいしいもの巡り」は、第11弾となりました。

今年度最後となりましたので、しっかり食べて、学んでほしいと思います。

～佐賀県のおいしいもの紹介～

★うったち汁

平安時代の女流歌人「和泉式部」が都へ旅立つときに、和泉式部の両親が「うったち汁」を食べさせて見送ったという伝説の料理です。

「うったち」とは、佐賀県塩田の方言で、「旅立ち」という意味です。今でも塩田では、就職や結婚で家を出る子どもに、この料理を食べさせる習慣が残っているそうです。「うったち汁」は、くじらの脂身が使われるそうですが、くじらはなかなか手に入らないので、給食では豚肉を使用しました。具たくさんのおいしい汁物になりました。

～佐賀県 魚ロッケクイズ～

「魚ロッケ」とは、魚のすり身に刻んだ玉ねぎを入れ、カレー粉を加えて揚げた魚のコロッケです。給食では、「魚ロッケ風」として、「いわしのカレー香味揚げ」が登場しました。

ではこの「魚ロッケ」を作り始めた人は、次のうち誰でしょう？

- ①漁師さん
- ②かまぼこ屋さん
- ③コロッケ屋さん



答え：②かまぼこ屋さん

昭和時代のはじめに、唐津市のかまぼこさんが、かまぼこの材料の魚のすり身を、ボリュームのあるおかずになるように油で揚げたのがはじまりです。