

郷土に伝わる伝統料理「しもつかれ」

しもつかれは初午(2月最初の午の日)に、赤飯といっしょに稲荷神社に供える行事食です。しもつかれという名前の由来には、下野(しもつけ・栃木県のこと)で作るからという説があります。みなさんのご家庭では、しもつかれを作っていますか？栃木県の伝統料理ですが、今では家庭で作る機会が減っていて、給食でしか食べない生徒も多いようです。今回は、伝統料理「しもつかれ」に使う食材と調理器具を紹介します！



鬼おろし
歯がギザギザで、まるで鬼の歯のような形をしていることから「鬼おろし」と呼ばれています。普通より大きく粗いおろしができます。粗い歯でおろすと、水分に含まれる栄養や食物繊維が損なわれず、甘い大根おろしが作れます。

大豆
節分にまいた残りの大豆を使います。

酒かす
味付けするのに重要な食材です。

鮭の頭
正月の残りの鮭の頭を丸ごと使います。
※給食では食べやすいように鮭の身を使っています。

これらをよく煮込んでできるのが「しもつかれ」です。
一晩おいて、冷たくして頂いてもおいしいですよ。

給食委員の活動

1月24日から30日の1週間は、全国学校給食週間でした。これは、給食の歴史をふり振り返り、食べ物や作る人々の思いに感謝し、食べる事の大切さについてあらためて考え、学校給食の意義や役割について理解と関心を深めてもらおうと設けられた1週間です。今年は、この1週間に校長先生や各学年の代表の先生から、給食の思い出について一言いただき、給食の時間に委員会の生徒が放送しました。貴重な、先生方の中学校時代の給食のお話を聞ける給食週間となりました。

今週の放送は給食委員会が行います！



脱脂粉乳のまずさを今でも鮮明に覚えています。ビンに入った普通の牛乳が出るようになった時は嬉しくて、友達から何本ももらって飲んでいました。(校長先生)

3・4時間目になると給食室から漂ってくる美味しそうな匂いで、すごくお腹がすいて、友達と今日の献立を予想していました。(永山先生)

食材の注文ミスで一人あたりエビフライ2本とヒレカツ80gというびっくりするメニューが出たことがありました。(後藤先生)