

# 献立のご紹介

(令和7年1月30日・31日)

香春町学校給食センター

## 本日の献立

〈1月30日〉

■かしわめし ■牛乳 ■水炊き ■あちゃらづけ

〈1月31日〉

■香春れんげ米 ■牛乳 ■<sup>こぶ</sup>昆布煮しめ ■ブロッコリーとちくわのマヨサタ

1月27日～31日は、給食週間でした。

この期間は、給食の歴史を振り返るような献立を提供したり、郷土料理を提供しました。

その中で、福岡県の郷土料理と香春町の郷土料理を提供したのでご紹介します。

福岡県の郷土料理は、水炊きとあちゃらづけと鶏飯を提供しました。

香春町の郷土料理では、昆布煮しめを提供しました。

昆布煮しめは、香春町で昔から食べられてきた料理です。

水で戻した昆布をたっぷりの油で良く炒め、地元の野菜や季節の野菜と一緒に煮ます。たくさんの食材を大きな釜で作るため、昆布がくたくたになり、真っ黒になっていたといわれています。

また、4～7年生が取り組んだ「たてわりふるさと学習」において、香春町で作られている

「れんげ米」について調べたため、昆布煮しめと一緒にれんげ米ごはんを提供しました。

子どもたちが、自分たちの住んでいる地域の食について関心を持ってくれるといいなと思います。

【1/30 郷土料理・福岡県】

【1/31 郷土料理・香春町】

