学校給食週間～日本全国味めぐり～

2020年西脇市の学校給食週間は、「日本全国味めぐり」と題して、全国の郷土料理、B級グルメ、特産物を使った料理などを提供しました。どのようなメニューが出ていたのか紹介します。

福岡県

1月30日木曜日
- パン　・牛乳　・焼きカレー
- オニオンスープ　・大豆サラダ

「焼きカレー」は昭和30年頃、海外貿易港として栄えた北九州市の門司港のある喫茶店で作られたことが始まりです。当時そのお店で、余ったカレーをグラタン風にオーブンで焼いたことが始まりで、喫茶店でメニューとして出すと、大人気だったので、定番メニューとなりました。
本場では、ごはんの上にカレーやチーズ、卵をのせ、オーブンで焼いて作られますが、給食仕様にアレンジして提供しました。

兵庫県

1月29日水曜日
- ごはん　・牛乳
- 黒田庄和牛コロッケ
- かす汁
- たことときゅうりの酢の物

西脇市の特産「黒田庄和牛」を使ったコロッケと、明石産のたこを使った酢の物を提供しました。また、かす汁に使っている酒かすは、萬乗醸造という酒造会社で酒造りの時にできる、西脇市産の酒米「山田錦」の酒かすを使いました。

北海道

1月27日月曜日
- パン　・牛乳
- オホーツク北見塩焼きそば
- 小松菜とコーンのサラダ
- 北海道牛乳プリン

「オホーツク北見塩焼きそば」は、B-１グランプリでも出品されていて、北海道北見市特産の、オホーツク海で獲れるホタテ貝の貝柱と、玉ねぎをたっぷり使いました。うま味が引き立つように、塩味でシンプルに味付けしました。

三重県

1月28日火曜日
- ごはん　・牛乳
- 四日市トンテキ
- 白菜のみそ汁
- 野菜の梅和え

「トンテキ」は四日市市の名物で、分厚い豚肉をにんにくの風味がきいた濃いめのタレで味付けしました。B-１グランプリにも出品されている人気料理です。豚肉にもにんにくにも、疲労回復によいとされるビタミンＢ１がたくさん含まれ、スタミナ強化に抜群です。

茨城県

1月24日金曜日
- しそごはん　・牛乳
- 納豆のかき揚げ
- ぬっぺ汁
- キャベツの昆布和え
- 茨城メロンゼリー

茨城県は、水戸の小粒納豆が特産で、今回はかき揚げに入れました。納豆が苦手な人もとても食べやすい料理になっています。「ぬっぺ汁」は、つくば市の郷土料理で、里芋のぬめりと、するめいかを使うという特徴があり、お祝いの席では必ず出てくるそうです。また、今回のゼリーは、生産量が全国１位である茨城県産メロンの果汁を使ったものでした。