

騎西学校給食センター 10月の献立紹介

(22日)

22日の「浦上そばろ」とは、長崎県の郷土料理です。長崎県浦上地区でキリスト教を布教していたポルトガル人宣教師が、健康にいい食べ物として豚肉を食べさせようと作られたのが始まりと言われています。豚肉、こんにゃく、もやし、にんじんなどを炒めて作ります。長崎県では学校給食の定番メニューとなっている「浦上そばろ」が、騎西センターでは初登場です。

(23日)

23日は新メニューの「ガバオライスの具」です。「ガバオライス」は、鶏ひき肉とバジルを炒め、ごはんのにのせて食べるタイの代表的な家庭料理のひとつです。給食では、ピーマンやパプリカを入れて彩りよく作ります。また、一味唐辛子やオイスターソース、兵庫県産のバジルを使って、ピリ辛な味付けにしています。ごはんのにのせて食べましょう。

(31日)

10月31日は「ハロウィン」です。

「ハロウィン」は、ヨーロッパの秋の収穫祭が起源となったお祭りで、悪霊から身を守るためにかぼちゃをくり抜き魔除けとしてランタンを飾る習慣があったとされています。給食では「ハロウィン」にちなんで、かぼちゃを使ったパンプキンシチューが出ます。また、飲むヨーグルトはハロウィン仕様のパッケージになっています。