

## 騎西学校給食センター 2月の献立紹介

(2日)

### ○福岡県郷土料理

福岡を代表する郷土料理「がめ煮」は、博多の方言で「寄せ集める」を意味する「がめくりこむ」に由来するといわれています。昔、すっぽん(どぶがめ)とありあわせの材料を一緒に煮込んで食べたことから名づけられた、という説もあります。全国的には「筑前煮」としても親しまれ、お正月やお祭りなど、祝いの席でよく作られる定番料理のひとつです。

また、とり肉にかかっている「ジャポネソース」は、福岡県の洋食店で人気の高いソースです。フランス語で「日本風の」という意味を持ち、たまねぎとしょうがが入っているのが特徴。ハンバーグや野菜炒めにかけても相性がよく、料理の味をおいしくしてくれます。

(6日)

### ○北本のトマトカレー

トマトの名産地として知られる北本市で生まれた「北本トマトカレー」は、埼玉のB級グルメを代表する存在です。埼玉B級グルメ王決定戦で優勝した実績を持ち、全国ご当地カレーグランプリでグランプリを受賞したこともある注目のご当地カレーです。

給食でも、豚ひき肉やたまねぎに、たっぷりのトマトを加えて作ります。

本来は、ライスにもトマトを入れたりトマトジュースで炊いたりして、ごはんを赤くするのが特徴(定義)とされていますが、給食センターでは赤いライスの用意が難しいため、給食では白ごはんと一緒に提供します。

(25日)

### ○受験生応援献立

埼玉県公立高校の学力検査を26日に控えた前日、受験生のみなさんを応援する献立を提供します。当日に自分の力をしっかり発揮できるよう、ゲン担ぎとして「勝つ」の語呂合わせから「とんかつ」が登場します。

さらに、副菜の「れんこんのきんぴら」に使われるれんこんは、穴があいていることから「先の見通しが良くなるように」という願いが込められた、縁起の良い食材として親しまれています。

前日の夜は、消化が良く温かいメニューを選び、体を整えて十分な睡眠をとれるようにしましょう。受験生のみなさんが落ち着いて本番を迎えられるよう、心から応援しています。