

1月24日～30日は「全国学校給食週間」

全国学校給食週間は戦後、給食が再開されたことを記念して設けられました。給食を作ってくれる調理員さんに感謝の気持ちを伝える取組を行ったり、郷土料理や地域の食材を使った給食を提供したりしています。

1月27日の献立は「能登牛と能登白ねぎの和風スパゲッティ」でした。「能登牛」は石川県で育てられた和牛で、きめ細かく上品な脂が特長です。一言で言うととてもおいしい牛肉で、今回は、新型コロナウイルスの影響で取引価格が低迷していることを受け、児童生徒への食育と生産者支援の一環として、県から提供していただいたものを使用しました。「能登白ねぎ」は能登野菜の一つで、寒い冬がいちばんおいしい旬の時期です。一般的なねぎと比べて、甘くておいしい白い部分が長いのが特長で、その甘みを活かして給食でもいろいろな料理に使います。

当日、給食センターではせっかくの能登牛が固くなってしまわないように牛肉だけ別に炒め、能登白ねぎは斜めに切って食感が残るくらいに炒めました。牛肉の旨味とねぎの甘みが引き立つように、薄味に仕上げました。

生徒からは「能登牛の味付けがちょうどいい」「ねぎのシャキシャキした食感がおいしい」「のりがいい味をだしている」などとたくさんの感想が寄せられ、喜んで残さず食べてくれました。これからも地域の食材を使用した栄養バランスのよい献立を提供していきたいと思えます。

