



給食だより 2月号

令和6年2月
和歌山盲学校



せつぶん がつみっか
節分(2月3日)



ちしき
知識



せつぶん まめ しゅうかん むらまちじだいごころ
節分に豆をまく習慣は室町時代頃からはじまったとされます。

おに お はら つか まめ わる もの か つよ ちから
鬼を追い払うために使う豆ですが、悪い物に勝つ、強い力がある

しん
と信じられていたそうです。また、地域によりさまざまですが、豆

ねんれい かず た ねんれい かず くわ びょうき
を年齢の数だけ食べる(または年齢の数に1つ加える)と病気にか

からないともいわれています。



きゅうしょく きん だいず つか ごもくまめ で
給食では2日(金)に大豆を使った「五目豆」が出ます。

おいしく食べよう!「わかやまジビエ」

ジビエとは狩猟で得た野生動物の食肉のことです。現在、狩猟者の

げんしょう かんきょう へんか げんいん ぶん
減少や環境の変化などが原因で増えすぎてしまったイノシシやシカが

のうさくもつ じゅもく は かわ く あ
農作物や 樹木の葉や皮を食い荒らしたり

ひがい もんだい
する被害が問題になっています。

ジビエをおいしく食べることは、自然環境

まも しぜん めぐ たいせつ
を守り自然の恵みを大切にすることにつながります。



せいと かんが 生徒が考えた「ジビエメニュー」が

きゅうしょく とうじょう 給食に登場します！！

2ブロック^{こうとうが ねんせい ねんせい}高等部1年生・2年生が「わかやまジビエ」について^{がくしゅう}学習し、
イノシシ肉^{にく}とシカ肉^{にく}を使用したメニュー^{しょう}を^{かんが}考えてくれました。

9日 ジビエハンバーグ【イノシシ肉^{にく}・シカ肉^{にくしょう}使用】

イノシシ肉^{にくどくとく}独特の臭み^{くさ}を消す^けため、にんにく^{しょう}としょうが^{しょう}を使用^{しょう}していま
す。イノシシ肉^{にく}は他の肉^{ほか}に比べ^{にく}弾力^{くら だんりょく}があるので、イノシシ肉^{にく}だけでなくシ
カ肉^{にく}も使用^{しょう}し、固^{かた}くなりすぎないよう工夫^{くふう}しました。

21日 ガパオライス【イノシシ肉^{にくしょう}使用】

イノシシ肉^{にくどくとく}独特の臭み^{くさ}を消す^けため、にんにく^{しょう}を使用^{しょう}しています。
一般的^{いっぱんてき}にガパオライスのご飯^{はん}の上^{うえ}には目玉焼き^{めだまや}がのっています、
給食^{きゅうしょく}は大量調理^{たいりょうちょうり}であること^{こと}やアレルギー^{かんが}の事^{めだまや}を^{かんが}考え、目玉焼き^{めだまや}を
使用^{しょう}せず、代わり^かにコーン^{しょう}を使用^{しょう}するよう工夫^{くふう}しました。コーン^{くわ}を加える
こと^{いろど}で彩^{いろど}りがきれいになりました。

また、^{けんちょう}県庁にある「^{しょくどう}きいちゃん食堂」でも^{せいと かんが}生徒が考えたメニューが
^{ていきょう}提供される^{よてい}予定です。 2/13～2/16 ジビエハンバーグ
2/19～2/22 ガパオライス