



給食だより 10月号

令和6年10月

和歌山盲学校

せいと かんが くじら 生徒が考えた「鯨メニュー」が

きゅうしょく どうじょう 給食に登場します！！

さくねんど かんが
昨年度は、「わかやまジビエ」を使用したメニューを考えましたが、
こんねんど わかやまけん しょくぶんか くじらにく しょう かんが
今年度は、和歌山県の食文化である「鯨肉」を使用したメニューを考え
てくれました。今回は、せいと せいと 3 めにゅー かんが
生徒がそれぞれ3つのメニューを考えてくれた
ので10月から11月の間に給食に登場します。

がつ くじらにく ね ぎしおいため どうじょう
10月は「鯨肉のネギ塩炒め」が登場します！！

せいと かんが 生徒が考えたメニュー

1. くじらにく しおいた
鯨肉のネギ塩炒め
2. くじら
鯨のオーロラソース
3. くじらにく にこ
鯨肉のトマト煮込み

すべ た あと なか いちど た
全てのメニューを食べた後、3つの中でもう一度食べたいメニュー
とうひょう じっし けっか い いちどきゅうしょく
投票を実施します。その結果、1位になったメニューをもう一度給食で
ていきょう
提供します！！

どうして^{くじらにく}鯨肉のメニューを^{かんが}考えたの？

^{くじらにく}鯨肉を使用したメニューを^{かんが}考える前に、^{たいじちよう}太地町の^{ほげい}捕鯨について^{がくしゅう}学習しました。^{たいじちよう}太地町では^{えどじだい}江戸時代から^{ほげい}捕鯨が実施されており、^{いま}今なお^{ほげい}捕鯨が実施されています。^{ちやうない}町内には^{いま}今でも^{くじら}鯨にまつわる^{まつ}祭りや^{せきひ}石碑、^{くじら}鯨を^た食べる文化が^{のこ}残されています。^{たいじちよう}太地町の^{くじら}鯨を^た食べる文化は、^{なが}長い^{ねんげつ}年月にわたって^{つた}伝えられてきた^{たいせつ}大切な^{わかやまけん}和歌山県の^{しよくぶんか}食文化です。

^{つた}伝えよう ^{しよくぶんか}食文化！！



^{にほん}日本では^{むかし}昔から^す住んでいる^{ちいき}地域でとれる^{しよくざい}食材を利用し、^{りよう}食生活を^{しよくせいかつ}営んできました。^{くじら}鯨を^た食べる文化は^{ぶんか}和歌山県の^{わかやまけん}大切な文化ですが、^{たいせつ}近年は^{ぶんか}食べる^{きんねん}機会が^た減少してきています。^{きかい}食べる機会が^{げんしょう}減少した^{くじらにく}鯨肉について^{きかい}みんなに^た食べてもらおう、^しおいしさを知ってもらおうと^{かんが}考え、^{ていばん}定番の「^{くじら}鯨の^{たつたあ}竜田揚げ」だけでなく^{りようり}ほかの料理を^{かんが}考えることになりました。



^{がつ}ハロウィン（^{にち}10月31日）



^{きゆうしよく}給食では、^{にち}31日（^{げつ}月）「^{がた}かぼちゃ型ハンバーグ」が^で出ます。

^{たの}お楽しみに！！