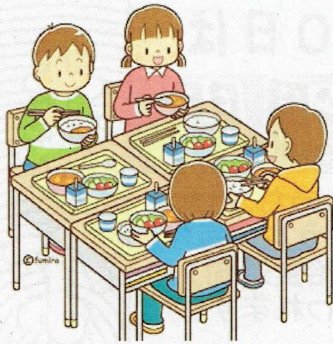




1月24日から1月30日は 全国学校給食週間

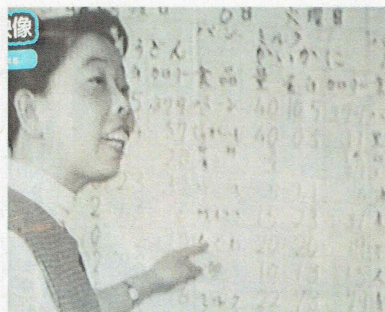
「学校給食の理解を深めて、食に関心を持ち、給食に携わっている多くの人々に感謝しよう」と、毎年1月24日からの1週間は「全国学校給食週間」とし、各学校でも様々な取り組みが行われます。

まなびや



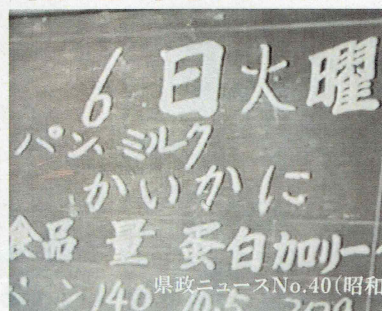
「懐かしい」「もう一度食べたい」
みなさんの、思い出のメニューは？
揚げパン、鯨の竜田揚げ、ソフト麺、
脱脂粉乳、……エッ「かいかに」??

平成30年(2018)は、明治元年(1868)から起算して満150年に当たります。



県政ニュース：昭和34年

【展示室A】昔の学校映像



県政ニュースNo.40(昭和34年)



「かいかに」(開化煮・開花煮)

かいかに



県政ニュースNo.40(昭和34年)



県政ニュースNo.40(昭和34年)

▼昭和34年の学校映像に「かいかに(開化煮・開花煮)」の献立を見つけました。
明治初期の文明開化で日本に入ってきた「たまねぎ」と、一般的に食されるようになった肉類、ちくわや人参・じゃがいもなどを甘辛く煮て、卵でとじた料理です。献立検討会や試食を行い、栄養のバランスを考へて学校給食に採用され、県外では現在まで残る、メニューのひとつです。



現在：地産地消ふると給食



県政ニュースNo.40(昭和34年)

▼「開花煮(井)」レシピ
①玉ねぎはスライス、肉は一口大に切る。②水、みりん、醤油、酒を入れて煮立ったら、玉ねぎ、肉を加え火が通るまで加熱する。③溶き卵を回しかけ蓋をして、蒸し焼きにする。④丼にご飯を盛り、汁ごと盛り付け、刻みネギ・七味唐辛子等振りかけて完成。
※親子丼の要領で鶏肉を豚肉や牛肉に代えて、また他に、ちくわやじゃがいも等追加。