ぱくぱくタイム

（中学校用）

平成２６年１月２４日

波佐見町立学校給食センター

　きょう、１月２４日から３０日までは、「全国学校給食週間」です。

　明治２２年、山形県鶴岡市にあった忠愛（ちゅうあい）小学校でお弁当を持ってくることができない貧しい家庭の子どもたちに、お寺のお坊さんが無料でお昼ごはんを食べさせたのが、日本の学校給食のはじまりだといわれています。

　給食週間中は、波佐見町や長崎県内に伝わる郷土料理、波佐見産や長崎県内産の食材を取り入れた献立になっています。

　きょうの郷土料理は、佐世保市の「鯛めし」と長崎市の「ヒカド」です。

　「鯛めし」は、佐世保市で鯛を使った料理を佐世保の新しい名物料理として広めていこうということで考えられた料理だそうです。
　給食では鯛のほかに、波佐見産のにんじん、雲仙市で作られたぶなしめじを使っています。

　「ヒカド」は、牛肉と野菜を刻んで炒めるポルトガル料理をもとに作られた長崎市の郷土料理です。

ヒカドとはポルトガル語のピカドからきていて、「細かく切る」という意味だそうです。

肉または魚とにんじん、大根などをさいの目に切って醤油で味付けした汁物ですが、すりおろしたさつまいもでとろみをつけるところが長崎風だそうです。
給食ではさつまいもは角切りにして汁の中に入れ、とろみはでん粉でつけています。

テンプラ・パン・カステラなどもポルトガル語がもとになっています。