

給食紹介

令和 6年 4月 18日(木)

ごはん 牛乳 肉じゃが おひたし



春に収穫されたばかりのじゃがいものを「新じゃが」といいます。通常、秋に収穫されるじゃがいもは収穫後に貯蔵して熟成させますが、「新じゃがいも」はこの貯蔵・熟成期間を省いて、収穫後すぐに出荷するため通常のじゃがいもより、皮が薄くやわらかく、みずみずしい食感が楽しめます。ホクホク・おいしい新じゃがの『肉じゃが』を味わってください。じゃがいもが煮崩れないよう、ていねいに愛情込めてつくりました。旬の食材を味わってくださいね。



和食 & うまみ

今日は和食です。我が日本が誇る“和食”の特徴は、『うまみ』です。1984年10月にハワイのカウアイ島で「国際UMAMIシンポジウム」という学会が開かれ、10カ国の科学者による討論が行われました。

『UMAMI』は“うま味”つまり“だし”の味のことです。この言葉も味自体もこの学会でやっと世界に“認知”されることになりました。日本人にとって親しいこの味（うまみ）を1908年、日本人科学者が、日本古来の“だし”素材であるこんぶのうま味成分“グルタミン酸ナトリウム”であることを発見しました。

日本人にとって、昔から“だし”のとり方は、とても重要なものでした。こんぶから“グルタミン酸”、かつおぶしから“イノシン酸”、干しいたけから“グアニル酸”など“うま味”成分が解明されてきました。

二中の給食は、かつおぶし、こんぶ、にぼし、干しいたけ などからおいしい“だし”をじっくりとって料理をつくっています。

今日の『肉じゃが』は、かつおぶしからじっくりとだしをとり、調理しました。おいしい“新じゃが”と本物の味を味わってください。

今日も調理員さんの愛情いっぱいの給食です。しっかり食べてね。