

今回の「給食聖火リレー」は、富山県です。



富山湾は海の底がでこぼこしていて魚のすみかにととても適していて、たくさんの魚が捕れます。「ほたるいか」「しろえび」「ベニズワイガニ」「甘エビ」「ぶり」などが有名です。

今回の給食では、その中の一つ「ぶり」を照り焼きにしました。ぶりは成長するにつれて「コズクラ→フクラギ→ガンド」などと呼び名が変わります。この呼び方も地方によってさまざまです。「いなだ」や「はまち」も、ぶりの途中の呼び方です。体重が10kgくらいになると「ぶり」と呼ばれるようになります。このような魚を「出世魚」とよび、縁起がいいので昔からお祝いの時に食べられてきました。6月6日は豊洲西小学校の開校記念日です。これをお祝いして「ぶり」にしました。

酢の物に入っている「ずわいがに」も富山県でとれることで有名です。富山県のある学校では、給食で、お盆にのりきらないくらい大きいカニが、一人に丸ごと一匹でるそうです。この日はトレーがひとり2枚で、一枚に普通の給食、もう一枚にカニをのせます。

汁は、白玉団子が入った「だんご汁」です。富山でたくさんとれるキノコと、お祝いの時に食べるだんごが入っています。赤ちゃんが生まれると「だんご汁」を作って近所に配ったそうです。