

食べる

Eating Trends

我が家で収穫したものを料理していただく。こんなことが少なくなり、肉食・パン食の普及、月に1度は外食と、ものすごい変化をとげた食生活。伝統行事などに残る以前の面影も、いつまで続くでしょうか。

食の変遷

それぞれ各人の飯台^{はんたい}になったり、食器収納箱^{はこげん}になったりした箱膳^{はこげん}の時代、ちゃぶ台を囲んで畳に座って家族み

んなで食事をした時代、そしてテーブルと椅子の現代。食事を取り巻くこんな変化を見ても、その移り変わりの激しさに驚かされます。

しかし、いつの時代も食卓で交わされる家族の楽しい会話は、幸せの象徴のような気がします。

▶ 川南寿さん宅での親・子・孫三代のにぎやかな食事風景



「ファースト・フード」— こんな言葉も聞き慣れました。ハンバーガー、フライドチキン、寿司など、外食や持ち帰りが簡単な食品です。そのファーストフードの代表ともいうべきあのマクドナルドが、都会にしかないと思っていたあのマクドナルドが、平成8年(1996)4月、能登川にもできました。

▶ 盆、正月、お祭りにはごちそうが食べられると喜んだのはもう昔、いつもグルメグルメの現代にあつては、お正月のお節料理(右)や百日の食い初め料理(下)などに、昔のごちそうの片鱗が感じられます。



おいしいネ

学校給食

たのしいネ

能登川町内の学校給食のはじまりは、昭和28年(1953)のことです。この年、南小学校で週2回の給食がはじめられました。

その後各校とも独自の^{へんせん}変遷を経て、昭和40年、中学校の隣に給食センターができ、全小中学校の給食がここで作られるようになりました。昭和58年には幼稚園の給食開始が加わり、現在約3200食が調理されています。

「^{だっしるふんにゆう}脱脂粉乳」「先割れスプーン」「ご飯給食」と、その年代によって思い出す言葉も違ってきます。戦後の食糧難による子どもたちへの栄養補給を目的にはじめられた学校給食も、40数年を経たいま、その頃とは違った目的も生まれています。でも、いまでも昔も給食の時間のにぎやかさは変わらないようです。



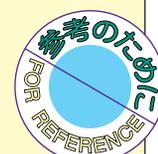
1日に3200食というと、たいへんな量です。給食センターの調理員さんたちは、子どもたちに喜んでもらえるように大きなお鍋や大きな流し台を使って、一生懸命給食を作っておられます。



予定献立表(平成9年6月分)

日	曜日	献立	
2	月	麦飯/牛乳	肉じゃが煮/キャベツのオイル漬け/納豆
3	火	米飯/わかめふりかけ/牛乳	魚の塩焼き/アーモンド和え/ワントンスープ
4	水	加糖パン/牛乳	焼肉とカシュナッツ炒め/ミニフィッシュサラダ/ポテトスープ
5	木	麦飯/牛乳	ハンバーグ/塩野菜ドレッシング/豆腐汁
6	金	食パン/牛乳	八方菜/蒸ししゅうまい/あんにんどうふ

な お ら い 直会の終了を告げる—— ちゃ がゆ 茶粥



「乙女の直会は、茶粥が出たら終わりや」こんなことを聞かれた方も多いと思います。とくに乙女浜が有名ですが、能登川町内には、宴会のあとの口直しに茶粥が出る風習が残っています。

文字どおりお茶をだし汁にしたお粥のことですが、その家その家の味があると言います。まるでおふくろの味といったところです。