

2月 給食だより

R5.2 水俣市学校給食センター
ぶんせき やまさき たかぎ
文責 山崎・高木

にほんぜんこくあじ たび 日本全国味めぐりの旅



中学1年生は、技術・家庭科の授業で「郷土料理」を学んでいます。それにもない、今月の給食では、日本各地の郷土料理が登場しました。各地域には、昔から伝わる調理法や季節・行事にちなんだ料理があります。郷土料理に込められた先人の知恵や想いを知り、味わい、伝統的な食文化を大切にしていきたいものです。

福岡県



●筑前煮

おせち料理として用いられます。人参やれんこんで花をかたどった飾り切りが美しく、甘辛い味つけが癖になる料理です。それぞれ名前の中に「ん」がつく食材が使用されており、「運」がつく縁起の良いものと考えられています。



宮城県



●おくずかけ

とろみをつけた醤油味の汁に、宮城県の特産品である温麺や野菜、豆麩、油揚げなどを入れて煮込んだもので、お盆やお彼岸に食べます。

●ずんだ餅

宮城県を代表する郷土料理の一つで、枝豆をすりつぶしてあんにし、餅とからめて食べます。



北海道



●石狩汁

鮭で有名な石狩川の河口にある石狩町から生まれた漁師料理です。大漁を祝う際に食べられていました。

●ザンギ

釧路市で生まれた、唐揚げとよく似た料理です。



香川県



●しっぽくうどん

季節の野菜を使い、数種類の具材を一度に煮込んでうどんにかけた料理です。香川県はのどごしがよくコシが強い讃岐うどんが有名です。



全国味めぐりの旅～セレクト給食～

●静岡県産お茶プリン



2月27日

●ぶどうゼリー

自分の体や栄養のことを考えて選びましょう!

※予定していました「山形県産ワインゼリー」は、「ぶどうゼリー」に変更しました。

