

平成 29 年 10 月 6 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 ごはん 牛乳 鮭の塩焼き おかかあえ
いも煮 りんご



【ひと口メモ】

山形県の料理を知ろう

(食事と文化)

山形県といえば、広い庄内平野での米作りが盛んな県です。

5年生は社会科で、勉強したことを思い出してくださいね。その他にも、さくらんぼを始めとして、りんごやぶどうなど、いろいろな果物の栽培も盛んな県です。

山形県では、秋祭りの時期が近づくと、各地で「いも煮会」が行われます。テレビで、「いも煮会」の様子が、放映されているのを、見たことがあるかもしれませんね。

山形県の郷土料理である「いも煮」は、収穫した里芋や野菜、特産品である牛肉、こんにゃくなどを主な材料として、しょうゆや砂糖、酒で味付けをし、大きな鍋にたくさん作ります。大勢の人が集まって、河原などの屋外で食べる楽しい秋の行事となっているようです。味わって食べましょう。

平成 29 年 10 月 6 日 (金) 第二学校給食センター

【献立名】

発芽玄米ご飯 牛乳 さんまのかば焼き風
小松菜のごまドレッシングあえ きのこのみそ汁



【ひと口メモ】

さんまの調理方法について

(食事と文化)

今日の給食では、さんまの蒲焼き風が登場しています。蒲焼きとは、体の長い魚を開いて、中の骨をとり、串にさし、たれをつけて焼く、江戸の伝統的な調理のことです。蒲焼き職人の言葉に「串うち3年、割き8年、焼き一生」という言葉があります。これは、上手に焼くのはとても難しく、長い修行が必要だ、ということをお知らせしています。

給食では、開いた切り身を串にさすのが難しいので、でんぷんをつけてそのまま油で揚げています。

旬のさんまをおいしくいただきます。

平成 29 年 10 月 6 日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

ごはん 牛乳 鮭の塩焼き いも煮
おかかあえ りんご

《今日の丸亀産の食材》

米・里いも・チンゲンサイ



【ひと口メモ】

山形県の郷土料理「いも煮」

山形県では、秋祭りの時期が近づくと各地で「いも煮会」が行われます。テレビで「いも煮会」の様子が放映されているのを見たことがある人もいるでしょうね。

「いも煮」は、特産品である牛肉、こんにゃくなどを主な材料として、収穫した里いもや野菜に、しょうゆや砂糖、酒で味付けをし、大きな鍋にたくさん作ります。大勢の人が集まって、河原などの屋外で食べる楽しい秋の行事となっているようです。

