

令和2年 12月 4日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 少量麦ごはん 牛乳 はたはたのからあげ  
キャベツとわかめの酢の物 きりたんぼ汁 りんごゼリー



【ひとロメモ】

## 秋田県の料理について知ろう

(食事と文化)

雪が降り始める12月ごろから、漁が始まる「はたはた」という魚は、秋田県や山形県で多くとれる魚です。「はたはた」は「カミナリウオ」とも呼ばれています。これは、海が荒れて、雷がよく鳴る時期に、海岸へ卵を産みにやってくるからです。今日の給食は、小さめの「はたはた」をからあげにしているので、よくかんで骨まで食べてください。

また、お汁に入っている「きりたんぼ」は、秋田県の代表的な郷土料理です。炊き立てのお米をつぶして、杉の串に細くまきつけて焼いたものを「たんぼ」といいます。たんぼとは、やりの刃を覆う部分のことで、炊いたお米を棒に巻きつけた形と似ているためにこの名で呼ばれ、切って鍋に入れることで「きりたんぼ」と言われるようになりました。

秋田県の料理を味わっていただきましょう。

令和2年 12月 4日(金) 第二学校給食センター

【献立名】 ハヤシライス 牛乳 小煮干しとアーモンドのいり煮  
食べて菜のサラダ



【ひと口メモ】

## 料理をおいしくする玉ねぎについて知ろう

(社会性)

ハヤシライスには、たまねぎをたくさん使っています。たまねぎの調理には、涙がつきものですが、これは、たまねぎやにんにく独特の成分が原因です。包丁できったりすることで、たまねぎの細胞が破られて、涙のもとの成分ができるというわけです。たまねぎにとっては、自分を守る大事なしくみといえます。

さて、給食センターで今日のハヤシライスに使った玉ねぎの量は、重さにすると222kg、数にすると約750個分でした。たくさんのたまねぎを切るのに調理員さんは大変な作業でしたが、ハヤシライスをおいしく仕上げるために、たまねぎを切り、鍋でしっかりよく炒めました。

玉ねぎの甘味をあじわいながら、いただきましょう。

令和2年 12月 4日(金) 飯山学校給食センター

【献立名】少量麦ごはん 牛乳 はたはたの唐揚げ  
キャベツとわかめの酢の物 きりたんぼ汁  
りんごゼリー

《今日の丸亀産の食材》  
キャベツ  
チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

## 秋田県の料理について

(食事と文化)

今日のめあては「秋田県の料理について知ろう」です。

秋田県は、雪が多く積もる地域であり、雪で作る「かまくら」はとても有名です。5年生は社会科で習いましたね。雪が降り始める11月頃から、漁が始まる「はたはた」という魚は、秋田県や山形県で多くとれる魚です。「はたはた」は「カミナリウオ」とも呼ばれています。これは、海が荒れて、雷がよく鳴る時期に、海岸へ卵を産みにやってくるからです。今日の給食は、小さめの「はたはた」をからあげにしているので、よくかんで骨まで食べてください。また、お汁に入っている「きりたんぼ」は、秋田県の代表的な郷土料理です。炊き立てのお米をつぶして、杉の串に細くまきつけて焼いたものを「たんぼ」といいます。たんぼとは、やりの刃を覆う部分のことで、炊いたお米を棒に巻き付けた形と似ているためにこの名でよばれ、切って鍋に入れることで「きりたんぼ」というようになりました。

秋田県の料理を味わっていただきましょう。