

令和3年 12月 3日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯(少量) 牛乳 はたはたのから揚げ
キャベツとわかめの酢の物 きりたんぼ汁 りんご



【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3年 12月 3日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 いかのさらさ揚げ
かぶと白菜のレモンあえ 煮込みおでん



【ひとロメモ】

旬のかぶについて知ろう

(感謝の心)

今日のめあては、「旬のかぶについて知ろう」です。

今日のあえものに入っている白色をした野菜は、かぶです。かぶは別名「すすな」ともいいます。かぶにもいろいろな種類があって、色も白、赤、青、黄色などがあります。

クイズです。みなさんが食べているかぶの白い部分は植物のどこにあたるでしょうか？

①葉 ②根 ③実

正解は②の根です。小学1年生の国語に「大きなかぶ」というお話があり、おじいさんとおばあさん、孫、犬、ねこ、ねずみで大きなかぶをぬいていましたね。お話の内容を思い出しながら、今が旬のかぶを味わって食べましょう。

令和3年 12月 3日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】少量麦ごはん 牛乳

ハタハタの唐揚げ キャベツとわかめの酢の物

きりたんぼ汁 りんご

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ きゅうり キャベツ

大根 白菜 にんじん



【ひと口メモ】

秋田県の料理

(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「ハタハタ」という魚は、秋田県や山形県で多くとれる魚です。「ハタハタ」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「ハタハタ」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。