

令和5年 12月 5日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん(少量) 味付けのり 牛乳 鮭のいぶりがっこ焼き  
白菜のおかか和え きりたんぼ汁



【ひとロメモ】

## 秋田県の料理について知ろう

(食文化)

今日の給食には、秋田県の食材を取り入れています。

鮭のいぶりがっこ焼きに使っている、いぶりがっこは、秋田県の漬物です。いぶりがっこの「いぶり」とは、「いぶす」、「がっこ」は「漬物」という意味です。つまり、熱と煙でいぶした漬物のことです。今日はいぶりがっこを刻んだものをマヨネーズと一緒に鮭にのせて焼きました。

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5年 12月 5日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん(減量) 味つけのり 牛乳 小いわしのフライ  
キャベツとわかめの酢の物 きりたんぼ汁



【ひとロメモ】

## 秋田県の料理について知ろう

(食文化)

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。

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。

令和5年 12月 5日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】少量麦ごはん 牛乳 味つけのり  
さけのいぶりがっこソースかけ  
チンゲン菜の昆布あえ きりたんぼ汁

《今日の丸亀産の食材》  
大根、小松菜、  
チンゲン菜、白菜



【ひとロメモ】  
(食文化)

## 秋田県の料理について知ろう

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。今日の給食には、新メニュー「さけのいぶりがっこソースかけ」がでていますね。みなさん、いぶりがっこは何か知っていますか？いぶりがっこの「がっこ」は秋田弁で漬け物のことです。燻製し乾燥させた大根を、ぬか・塩・砂糖を混ぜた漬け床に漬けます。雪が多く露店での乾燥が難しいため、屋内につるし囲炉裏火の熱と煙を利用して大根を干し始めたのが始まりです。冬の保存食として、昔から秋田では親しまれていました。現在は、クリームチーズと合わせておつまみにしたり、ポテトサラダにいれたり全国的にも食されています。今日は、玉ねぎのかわりにいぶりがっこをいれタルタルソース風に仕上げました。

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。