令和６年　12 月　３日（火）　　中央学校給食センター

【献立名】少量麦ごはん　　牛乳　　わかさぎのから揚げ　　キャベツとわかめの酢の物
きりたんぽ汁　　りんご　　小魚アーモンド（中のみ）

【ひと口メモ】

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。

秋田県の八郎潟という湖では冬になるとわかさぎがとれます。凍った湖の表面に穴を開けてわかさぎ釣りが行われます。今日の給食では丸ごと油で揚げた、から揚げにしました。

また、お汁に入っている「きりたんぽ」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「たんぽ」といいます。たんぽとは、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「きりたんぽ」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６年　１２月　３日（火）　　第二学校給食センター

（献立名）　麦ごはん　　牛乳　　煮込みおでん
百花のごまドレッシングあえ　　みかん

【ひと口メモ】

おでんの由来について知ろう

（食文化）

おでんは、野菜やねりものを「だし」で煮た鍋料理の一つです。寒い冬になるとおいしいですね。

このおでんは、もともとこんにゃくを煮てみそをつけて食べる料理、「田楽」の「でん」にていねいに「お」をつけて呼んだものが「おでん」になったといわれています。地方によって中に入れる具材や味付けも少しずつ違います。

香川県では、だしで煮たものに特性のみそを付けて食べるスタイルが主流でうどん屋さんでもよく見かけますね。

給食では、その味を味噌煮込みにして再現しています。おでんで体も心も温まりましょう。

令和　6 年　12 月 3 日（火）　　飯山学校給食センター

【献立名】　少量麦ごはん
牛乳　わかさぎのからあげ
キャベツとわかめの酢の物
きりたんぽ汁　りんご　（中）小魚アーモンド

≪今日の丸亀産の食材≫
キャベツ　大根　葉ねぎ

【ひと口メモ】

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。5 年生は社会科で習いましたね。

丸亀市の友好都市の一つにの秋田県の由利本荘市があります。由利本荘市は秋田県の中で一番大きな面積の市で、山と海がある自然豊かな市です。

今日の給食は、秋田県の代表的な郷土料理の「きりたんぽ」が入ったお汁です。きりたんぽの「たんぽ」とは、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です。たんぽとは、やりの刃をおおう部分のことで、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「きりたんぽ」というようになりました。

また、秋田県はりんごの栽培も盛んで全国第６位の生産量です。秋田県の味を味わって食べましょう。