

令和7年 12月2日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん(少量) 牛乳 鮭のいぶりがっこ焼き 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7年 12月 2日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 中華丼 牛乳 れんこんチップス
春雨サラダ ヨーグルト



【ひとロメモ】

れんこんを知ろう

(感謝の心)

れんこんは、漢字で「蓮」の「根」と書きますが、正しくは根ではなく地下茎と呼ばれる茎で、その一部が大きくなったものです。

れんこんを輪切りにすると、真ん中に1個、その周りに9個の穴があいていますが、すべて空気穴です。れんこんは水田で育つため、葉から根まで水中を下って空気を送らなければなりません。いくつも穴があいているのは、1つの穴がふさがっても他の穴が確実に空気を送ることができるようにするためのものです。この穴は水上の葉とつながっています。

今日は、人気メニューのれんこんチップスです。おいしくいただきます。

令和 7 年 12 月 2 日（火）

飯山学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳 鮭のいぶりがっこ焼き
キャベツとわかめの酢の物 きりたんぽ汁
（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。

丸亀市の友好姉妹都市の一つに、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。今日の給食には、秋田県 대표적인郷土料理「いぶりがっこ」と「きりたんぽ」が登場しています。

「いぶりがっこ」とは、大根を燻製にして干した秋田県の伝統的な漬物です。「いぶり」は燻した、そして「がっこ」は漬物という意味です。パリッとした食感と香ばしい香りが特徴で、冬の保存食として昔から秋田県で親しまれてきました。

また、「きりたんぽ」とは、炊き立てのお米をつぶして杉の串に細くまきつけ、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、お米を棒にまきつけた形がそれに似ていることから、この名前がついたといわれています。焼いたたんぽを切って鍋に入れることから「きりたんぽ」と呼ばれるようになりました。

今日は、秋田県の料理を味わって食べましょう。