

* 給食だより *



新年あけましておめでとうございます。みなさんはどんなお正月を過ごしましたか？冬休み明けで、生活リズムが乱れてしまっている人もいるかもしれません。まだまだ寒い日が続く、布団からなかなか出られなくなる季節ですが、早寝早起きを心がけ、運動不足を解消して食生活を見直しましょう。

1月24日から30日の「全国学校給食週間」に日本各地の郷土料理等その都道府県に関する給食を提供します。

24日 北海道

★ごまザンギ

北海道では、鶏肉やタコやイカに下味と衣を付けて揚げた物をザンギと呼んでいます。

★石狩鍋

漁師さんたちがぶつ切りにした鮭で作って食べたといわれる北海道の郷土料理です。鮭とたっぷりの野菜をみそで煮込みます。

25日 栃木県

★ポーク餃子

栃木県宇都宮市の餃子の消費量は、全国1、2位を争うほど多いです。宇都宮市にはたくさんの餃子のお店があります。

★いちご

栃木県のいちごの生産量は全国1位です。特に「とちおとめ」という品種の生産が盛んです。とちおとめは、鮮やかな赤色と甘みの特徴のいちごです。

26日 京都府

★ばらすし

サバで作ったおぼろが特徴の京都の郷土料理です。木枠を使って作る押しずしが一般的ですが、今回は給食用にアレンジしたものを提供します。

29日 島根県

★舞茸ごはん

舞茸は島根県飯南町の特産品です。舞茸はビタミン類やミネラル、食物繊維が豊富なきのこです。

★のっぺい汁

のっぺい汁は島根県の津和野地方から全国各地に伝えられたといわれています。とろみと砂糖の甘みがあることが特徴です。

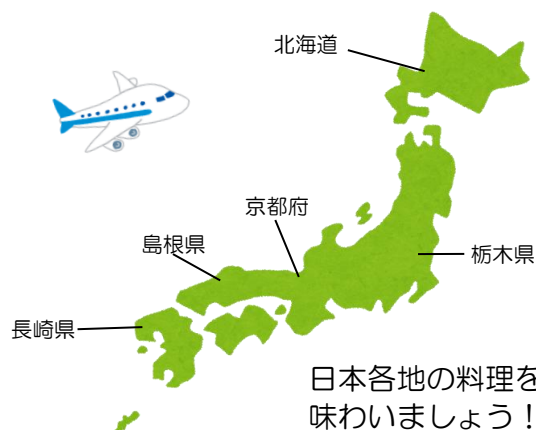
30日 長崎県

★浦上そば

宣教師が長崎に伝えた郷土料理です。日本とポルトガルやスペインとの貿易が長崎県で行われていたため、長崎県には海外から伝えられた料理が多くあります。

★ヒカド

ヒカドは、ポルトガル語の“Picado”「細かく刻む」という言葉が由来の長崎県の郷土料理です。



日本各地の料理を
味わいましょう！