

1月23日(月)~27日(金)は学校給食週間です

学校給食週間は、給食の意義や役割についての理解を深め、関心を高めるための1週間です。

学校給食で、日本一周旅行！！

今年の給食週間では、日本各地の料理が登場します。普段の給食では、なかなか食べる機会のない料理も登場します。詳しい料理の内容については、当日の放送等で紹介します。お楽しみに！

<岐阜県>



お米

「美濃ハツシモ」は、粘りが少なく、あっさりとした口当たりが特徴です。

キウイ

関市洞戸地区で栽培されています。

<北海道>



石狩汁

サケで有名な石狩川のある石狩町から生まれた、漁師の料理です。江戸時代よりサケ漁が盛んにおこなわれ、大漁を祝うために食べていたといわれています。

<鹿児島県>



さつまい

鶏肉と野菜などがたくさん入ったみそ汁です。

さつまい揚げ

魚のすり身を油で揚げたもので、中部地方では「はんぺん」という名前で知られています。

<香川県>



しっぽうどん

秋から冬にかけてとれる野菜と油揚げを、煮干しのだしで煮こみ、ゆでたうどんにかけていただきます。

<秋田県>



いものこ汁

「いものこ」とは里芋のことです。秋の収穫に感謝し、喜びあう時につくられる郷土料理です。

ハタハタ

ハタハタは、秋田の郷土料理に、なくてはならない魚です。茹でたり、干物にしたりしていただきます。



伝えよう日本の味



『雑煮』

雑煮とは、年神様にお供えしたその土地の産物と、もちをなべで煮たものです。そのため、雑煮に入る食材や、もちの種類、味つけなどさまざまです。

『おせち料理』

おせち料理とは、もともと五節句などの節目に、神様にお供えした料理のこといいました。本来は五節句ときの時につくられていましたが、今では、正月のみにつくられるようになりました。おせち料理に入っている黒豆は、まめに暮らせるように、数の子は子孫繁栄、田づくりは五穀豊穡、たたきごぼうは豊年と息災、えびは長寿などの願いがこめられています。



<秋田県>



だまっこ汁

「だまっこ」とは、ご飯をつぶし、丸めたもので、肉や野菜と一っしょに煮こんでいただく郷土料理です。

ハタハタ

ハタハタは、秋田の郷土料理に、なくてはならない魚です。茹でたり、干物にしたりしていただきます。

<秋田県>



きりたんぼ

秋田県の郷土料理で、杉の木で作った串にご飯を巻きつけたものです。焼いて、肉や野菜と一っしょに煮こんでいただきます。

ハタハタ

ハタハタは、秋田の郷土料理に、なくてはならない魚です。茹でたり、干物にしたりしていただきます。