



きゅうメール ふるさと給食

【日にち】 12月10日(木)

あおもりけん 青森県のふるさと給食

【こんだて】

しゅしよく **主食** ご飯
 しゅさい **主菜** 貝焼きみそ
 ぶくさい **副菜** せんべい汁
 うめあ **ながいもの梅和え**
 きゅうにゅう **牛乳** 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しろねぎ（竹下さん）、みそ（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、鶏肉、干しいたけ、だいこん、にんじん、ながいも、ねぎ

【給食センターより】

今日は、「青森県のふるさと給食」です。この取組は、自立と分散で日本を変えるふるさと知事ネットワークに加入している地域の特産品や郷土料理を取り入れ、ふるさと献立として味わってもらう取組です。

今日の献立は、青森県を代表する郷土料理である「貝焼きみそ」や「せんべい汁」を取り入れた献立にしました。青森県は、太平洋や日本海、津軽海峡、さらに陸奥湾という豊かな海にかこまれており、ほたてやたら、いか、まぐろなどがたくさんとれます。

「貝焼きみそ」は、津軽地方の郷土料理で、ほたての貝殻を鍋のようにして、貝殻から出るだしを利用します。卵を使った料理は昔はとくにごちそうでした。せんべい汁は、南部八戸地方で生まれた「南部せんべい」を、季節の具材を煮込んだ汁にちぎって入れて食べたことが始まりといわれています。また、青森県が生産量日本一を誇る食材には、りんご、ながいも、にんにく、ごぼうなどがあり、今日はながいもを使用した和えものにしました。今日の給食をきっかけに、青森県の食文化にふれてみてほしいと思います。