

給食センターからこんにちは
12月の中学校の献立より…

毎月19日は
「食育の日」



☆平成24年12月19日(水)の給食紹介☆

中学校 エネルギー:797kcal たんぱく質:31.4g

★ご飯

☆あじ揚げ煮

★磯香和え

☆酒々井味噌のほうとう汁

★セノビーゼリー

☆牛乳

山梨県の
郷土料理

全国おいしいもの巡り～山梨県～

第8弾として、山梨県の郷土料理「ほうとう汁」の登場です。

山梨県は山や野原が多いため、田畑が少なく、荒れた土地でも育つ作物や米の代わりに、そばやめんを使った料理を考え出したそうです。郷土料理は、その土地の条件によって生まれたものなのですね。

ほうとうの種類には、かぼちゃのたくさん入った「かぼちゃほうとう」、きのこがたくさん入った「きのこほうとう」があります。また農家では、お盆や秋の農作業が終わった時に、「小豆ほうとう」というものが作られます。(甘く煮た小豆を、たっぷりの湯で煮たほうとうの中に入れて煮込んだほうとうです。)

給食では、鶏肉、ごぼう、にんじん、しめじ、油揚げ、白菜、かぼちゃの入ったほうとうです。今回も味噌は酒々井味噌を使用しました。具たくさんで、栄養満点の「ほうとう汁」で、風邪に負けない、健康なからだをつくりましょう。

山梨県の紹介

県内各地で、かぼちゃやいも類でつくる「おねり」や小麦粉で作る「ほうとう」が主食として食べられてきました。

海がない県ですが、特産品として、海で取れるアワビで作る煮貝があります。

「おねり」、「ほうとう」のほかに、「吉田のうどん」、「みみ」、「あべがわ」、「せいだのたまじ」、「めまき」などの郷土料理があります。

