

給食センターからこんにちは
2月の中学校の献立より・・・

毎月19日は
「食育の日」



☆平成25年2月19日(火)の給食紹介☆

中学校 エネルギー:835kcal たんぱく質:37.3g

★ご飯

☆チキンソテー味噌ソースかけ

★切干大根の煮物

☆だまこ汁

★大豆入り小魚

☆牛乳

秋田県の
郷土料理

秋田県を紹介

秋田県は南北に長く、冬、日本海側では冷たく湿った風が吹くため、雪が多いところです。

郷土料理には、だまこ鍋のほか、きりたんぽ鍋、しょつつる鍋、納豆汁、稲庭うどん、いぶりがっこ、横手焼きそばなどがあります。

全国おいしいもの巡り～秋田県～

第10弾は、秋田県の郷土料理「だまこ鍋」をもとに作った「だまこ汁」の登場です。

「だまこ」は正確には「だまっこ」と発音するそうです。千葉県では「丸める」という言葉を、秋田の方言では「だまける」と言うので、ここからついた名まえだと言われています。

何をだまけた（丸めた）ものかという、答えは「ご飯」です。炊きたてのご飯をすりこぎでつぶして、手のひらで丸めて、「だまこもち」を作ります。鶏でだしをとったスープに、鶏肉、ごぼう、まいたけ、ねぎ、せりなどの材料に、「だまこもち」を入れて作る鍋料理です。米どころの秋田県ならではのおいしいお米をいかした料理です。

給食では、酒々井町とのコラボレーションとして、酒々井産のごぼうと小松菜が入っています。具だくさんで、栄養満点の「だまこ汁」を食べて、寒さや風邪に負けない、元気なからだをつくりましょう！

秋田県

