

給食センターからこんにちは
3月の中学校の献立より...

毎月19日は
「食育の日」



☆平成25年3月19日(火)の給食紹介☆

中学校 エネルギー:878kcal たんぱく質:34.3g

★ご飯(ひじき佃煮)

☆さわら西京焼き

★変わりきんぴら

☆せんべい汁

★りんごゼリー

☆牛乳

青森県の
郷土料理

青森県の紹介

本州最北端にあるのが青森県です。日本一のりんごの産地です。津軽海峡、日本海、太平洋に囲まれ、魚料理が豊富です。

津軽地方では、りんご、稲作、漁業がさかんで、南部地方では小麦や豆などの畑作が中心です。

郷土料理も多くあり、せんべい汁をはじめ、いちご煮、けの汁、じゃっぱ汁、いかの寿司などがあります。

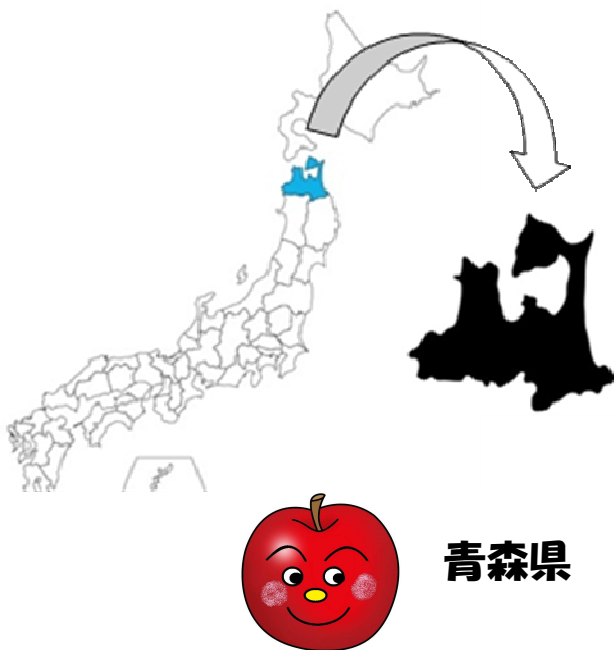
全国おいしいもの巡り～青森県～

毎月19日は、「食育(19)の日」です。4月から始まった食育の日の「全国おいしいもの巡り」も第11弾となりました。

今回は、青森県八戸の郷土料理である「せんべい汁」の登場です。八戸市とその周辺を含む南部地方では、昔、米よりもそばや小麦がたくさんできたために、そば粉や小麦粉などを使った料理がたくさんあります。南部せんべいもその一つです。せんべい汁に入っているせんべいは、「かやきせんべい」と言い、せんべい汁専用で、とても硬くて、汁に入れても溶けにくく、煮るともちっとした食感になります。

また給食のせんべい汁では鶏肉を使っていますが、川魚やさばの水煮缶、きじ肉、馬肉を使ったものもあるそうです。

今回も酒々井町とのコラボレーションとして、酒々井町でとれたごぼう、ねぎ、小松菜が入っています。せんべい汁の食感や、いろいろな具を味わいましょう。



青森県

