

給食センターからこんにちは
5月の中学校の献立より...

毎月19日は
「食育の日」



☆平成25年5月20日(月)の給食紹介☆

中学校

エネルギー:794kcal たんぱく質:31.9g

★主食: ご飯(ふりかけ)

☆主菜: かつおごま風味揚げ

★副菜: おひたし

☆汁物: ぐる煮

★デザート: ゆずゼリー

☆飲み物: 牛乳

高知県の
郷土料理

給食クイズ

給食のぐる煮には、どんな食材が入っているでしょう?
全部で「7種類」です。

正解は・・・

*にんじん *大根 *ごぼう
*こんにゃく *干し椎茸
*里芋 *生揚げ でした♪
全種類見つかりましたか?

全国おいしいもの巡り～高知県～

5月は第2弾として、四国にある「高知県」の郷土料理や特産物を紹介します。

～高知県のおいしいもの紹介～

☆**かつお**: 高知県では、古くからかつおの一本釣り漁が行われています。高知県といえば、「かつお」と言われるほど、高知県とかつおは切り離せない存在です。今の時期にとれるかつおは、「初がつお」といい、脂控えめ、あっさりしているのが特徴です。

☆**ゆず**: 高知県は全国出荷の約4割を占め、全国一の特産物です。旬は、10～12月ですので、今回はゼリーでの登場となりました。

☆**ぐる煮**: ぐる煮は、高知県の温暖な気候によって育った根菜類を刻んで作られる素朴な味わいの汁物です。ぐる煮の「ぐる」は、「集まり」とか「仲間」という意味の土佐の方言で、同じ大きさに切りそろえられ、一緒に煮込まれることから「ぐる」という言葉が使われました。

