

今日から

1月24日～30日は、
全国学校給食週間！

全国学校給食週間 とは？

いぎ

【目的】 学校給食の意義や役割について、
理解や関心を深めること。

全国で、給食に関する
さまざまな行事が行われたり、
ふだんよりいっそう充実した
給食がでたりします。



学校給食の目標の一つ

「地域の食を知り、未来に伝える」より

今年のテーマ

東北味めぐり

寒い冬をのりこえる東北地方の
郷土料理や食材を紹介します！



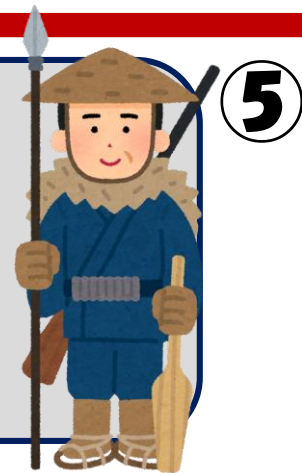
東北地方
青森県

初日の
今日の給食は、
青森県の
郷土料理です。

青森県の料理 めし マタギ飯



マタギ：山にはいって、
鳥やけものをとる人



⑤

マタギの人々が好んで食べたといわれる混ぜご飯です。きじの肉、まいたけ、たけのこ、ごぼう、にんじん、三つ葉、糸こんにゃくなどの具がたっぷり！

青森県の料理 せんべい汁



南部せんべいをわり、
みそ汁や鍋に入れて
煮こみます。

南部せんべいについて
紹介します！

南部せんべい



小麦粉、塩、水を混ぜてねった生地を、丸い型に入れて焼き上げたもの。

はちのへ

青森県八戸市や岩手県で食べられています。

ごまやピーナッツが入ったものなどさまざま！

東北地方の味、ぜひ食べてみてください！

< 参考資料 >

- ・うちの郷土料理(農林水産省)

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/aomori.html

- ・青森産品情報サイト青森のうまいものたち
(青森県農林水産部総合販売戦略課)

<https://www.umai-aomori.jp/>

- ・青森県観光情報サイト(青森県観光国際戦略局誘客交流課)

<https://www.aptinet.jp>

[/Detail_display_00003516.html?id=00003516&t=0](https://www.aptinet.jp/Detail_display_00003516.html?id=00003516&t=0)