

今週は、

全国学校給食週間

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
郷土料理や食材が紹介します！



ひらいずみ

ちゅうそんじ

岩手県平泉

中尊寺

今日の給食は、
岩手県の
郷土料理です。

岩手県の料理 ひつつみ汁



小麦粉に水をまぜてこねたものを、手でうすくのばして手でちぎり、鶏肉や野菜といっしょに煮こんだ料理。

「手でちぎること」を方言で「ひつつみ」と言うそうです。

岩手県の料理 南部焼き



魚や肉などに**ごまをつけて**
焼いた料理です。

青森県と岩手県にまたがる
「南部地方」は、
ごまの有名な産地です。

東北地方の味、ぜひ食べてみてください！

<参考資料>

- ・岩手県観光協会岩手県観光ポータルサイト(公益財団法人 岩手県観光協会)
<https://iwatetabi.jp/product/cat8.spn.php>
- ・平泉の文化遺産(平泉町世界遺産推進室)
<https://www.town.hiraizumi.iwate.jp/heritage/>