

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
郷土料理や食材が登場します！



今日の給食は、
秋田県の
郷土料理です。

秋田県の料理 きりたんぽ汁



鶏肉やごぼう、きのこ、
ねぎなどといっしょに
きりたんぽを煮込みます。

きりたんぽについて紹介します！

きいたんぽ

きりたんぽは、
ご飯をつぶして
木の棒に巻きつけ、
焼きあげたもの。



米作りがさかんな秋田県
ならではの伝統的な料理！



秋田県の食材 はたはた



秋田県で昔からよく食べられ、なじみの深い魚です。

江戸時代から大量にとれていましたが、近年は不漁が続いています・・・。

秋田県の食材 はたはた



はたはた汁

寒い時期にとれます。
乾燥したり、
塩でつけたりと
さまざまに加工して、
食べられています。

東北地方の味、ぜひ食べてみてください！

<参考資料>

- ・郷土料理ものがたりWebサイト
<http://kyoudo-ryouri.com/food/1411.html>
- ・秋田米ブランド推進室 ご飯のふるさと秋田へ(秋田県農林水産部)
<https://common3.pref.akita.lg.jp/akitamai/entry/1391>
- ・美の国ネット(秋田県)
<https://www.pref.akita.lg.jp/pages/archive/48266>
- ・食育早わかり図鑑第2巻 群羊社