

「全国の郷土料理や特産品を知ろう！」

給食献立に、各地でとれる食べ物や郷土料理を取り入れていきます。

25日(木)・29日(月) 愛知県

25日 ご飯 牛乳 **さばの八丁みそ煮**

ひきずり ぼんかん

29日 ご飯 牛乳 さけの和風あんかけ

みそおでん れんこんきんぴら

愛知県の郷土料理です。とり肉を使ったすき焼きです。




八丁みそは岡崎市でつくられています。

知多半島でとれたぼんかんです。

愛知県でとれたれんこんです。

兵庫県の郷土料理です。デミグラスソースがかかったカツを、ご飯の上のせて食べます。



24日(水) 兵庫県


ご飯 牛乳

かつめし


コールスローサラダ

オニオンスープ

兵庫県は玉ねぎの生産量全国第3位!



埼玉県はほうれんそうの生産量全国第1位!



26日(金) 埼玉県

白玉うどん 牛乳

煮ほうとう風

ゼリーフライのソースかけ


ほうれんそうのごまあえ



宮崎県の洋食店で、まかない料理としてつくられたのが始まりといわれています。

埼玉県の郷土料理です。本来は、汁の中でめんを煮込みますが、給食はめんを汁に入れながら食べます。

おからと、じゃがいもや野菜をこねて揚げたものです。形が小判のようなので「銭フライ」と呼ばれ、それがなまって「ゼリーフライ」になったそうです。



30日(火) 宮崎県

ご飯 牛乳

チキン南蛮カツ

きゅうりのゆかいあえ

ざぶ汁

宮崎県の郷土料理です。色々な食材を、ざぶざぶと煮てつくることからこの名前がついたそうです。

宮崎県はきゅうりの生産量全国第1位!

