

お楽しみ給食

青森県



<メニュー>

- ・十和田バラ焼き
- ・白菜とりんごのゆず風味和え
- ・けの汁

<おやつ>

- ・揚げたい焼き



お楽しみ給食第3回目の6月は、「青森県」でした！

青森県は、海に囲まれており、山脈などの緑も多いため、地域によって気候がさまざまになります。夏でも涼しい気候や寒暖差を活かして、野菜・くだもの・お米などを栽培しています。その中で、りんごの生産量が日本で一番になっています！園では、青森県の有名B級グルメ「十和田バラ焼き」と「白菜とりんごのゆず風味和え」でりんごが登場しました。「十和田バラ焼き」はお肉とたっぷりのたまねぎでいつもの焼肉丼のようですが、りんごを加えたしょうゆベースのタレになっていて、ごはんとの相性もばっちりです！

おやつは、青森県で有名な「揚げたい焼き」でした！外はサクサクで中はモチモチのたい焼きです。青森県では、りんごが有名だよと伝えてあったので、「たいやきの中身もりんごにするのかと思ったよ」などとお話をしてくれました。