

お楽しみ給食

岩手県



(昆布)



(梅干し)



(わんこきょうだい)

<メニュー>

- ・ 鮭の梅マヨネーズ焼き
- ・ しゃきしゃき野菜の昆布和え
- ・ いもの子汁
- ・ ゼリー

<おやつ>

- ・ ビスケットの天ぷら



お楽しみ給食第6回目の9月は、「岩手県」でした！

岩手県は、日本国内の県のなかで、1番広い県であり、四国の総面積とほとんど同じです。東北地方にあり、広大で肥沃な土地が多く、海や川、山に囲まれているため様々な特産品があります。園では、岩手県が水揚げ量日本一の鮭のメニューが登場しました。また岩手県では「鮭の大助(おおすけ)」という戦後に先祖が鮭に助けられた言い伝えのもと、鮭に感謝する行事があります。その際に食べられている「鮭の梅マヨネーズ焼き」を給食では提供しました。

また、岩手県沿岸部の三陸海岸は海藻王国と呼ばれている程、良質な海藻が育ちます。

しゃきしゃき野菜の昆布和えには、そんな有名で美味しい昆布が入っています。

いもの子とは里芋のことを指す岩手県の方言です。園ではいもの子汁に、さといものほか人参、豚肉、豆腐が入っていて、一杯で様々な食材が食べられるようになっています。

おやつは、ビスケットの天ぷらでした。食料不足の時代に希少なビスケットに衣でボリュームをくわえたのが始まりとされています。外はサクサクで中はしっとりした

不思議な食感のおやつになりました。