給食センターからこんにちは

6月の中学校の献立より・・・



☆平成 24 年 6 月 19 日(火)の給食紹介☆

中学校 エネルギー:860kcal たんぱく質:37.9g

★わかめご飯

☆鶏のレモン煮

★おひたし

☆酒々井味噌の石狩汁

★みかんヨーグルト

☆牛乳

北海道の 郷土料理

☆北海道紹介~

北海道は、四方を海に囲まれ、気候は梅雨がなく、湿度や気温も低く、四季がはっきりしています。

農業、漁業、酪農が盛んで、生産量全国 1 位の食材がたくさんあります。牛乳、米、麦、豆類、じゃがいも、玉ねぎ、にんじんなどや、さけ、さんまなどの魚介類の宝庫です。

郷土料理には、三平汁、いも団子汁、ジンギスカン、 鮭のチャンチャン焼き、いももち、石狩鍋などがあり ます。

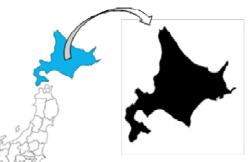
全国おいしいもの巡り ~北海道~

6月は第3弾として、「石狩汁」の登場です。

「石狩汁」は、北海道石狩地方に伝わる石狩鍋を アレンジした汁ものです。もともとは、漁師さんた ちが食べる鍋料理で、ぶつ切りにしたさけや白子、 すじこなどを主原料に季節の野菜を加え、味噌で味 付けしたと言われています。給食では、みなさんが 食べやすいように、さけの切り身と野菜を使って作 りました。さらに酒々井町とのコラボレーションと して、酒々井味噌を使いました。

さけのおいしさと野菜の甘味でおいしい一品で す。給食では初めての登場でした。





北海道

〜給食時の様子〜

- ・「石狩汁に入っている魚は何でしょう?」
- → 「肉じゃないの?」
- →「さけ」だと思わなかった。
- ・「石狩汁自体食べるのが初めてです。」

などの声がありました。また北海道の郷土料理のひとつであることを知らなかったという 人が多かったです。