

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位の食料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。



～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。