

給食センターからこんにちは

7月の小学校の献立より...

毎月19日は、  
「食育の日」



## ☆平成28年7月19日(火)の給食紹介☆

**小学校** エネルギー:660kcal たんぱく質:26.3g 脂質:20.8g 塩分:2.5g

- ★主食：ご飯
- ☆主菜：あじ味噌揚げ玉フライ
- ★副菜：おひたし
- ☆汁物：だぶ
- ★デザート：アンパンマンチーズケーキ
- ☆飲み物：牛乳

### ☆福岡県の食べ物クイズ☆

次のうち、福岡県の郷土料理はどれでしょう？

- ①あめ煮 ②がめ煮 ③こめ煮

### 全国おいしいもの巡り～福岡県～ ～福岡県のおいしいもの紹介～

#### ☆だぶ

福岡県の郷土料理です。田植えが終わったことを祝う行事を「さなぶり」と言います。九州では、「さのぼり」、「さなぼり」ともいい、田の神が田植えが終わって、天に帰る人言われ、お供え物をし、手伝ってくれた人たちを招待して、祝宴が行われます。「だぶ」は、そんなお祝いのお膳に並べられる料理です。野菜がたくさん入り、ちょうど汁物と煮物の間の料理です。

### 福岡県



だぶ



#### 答え：②がめ煮

実は、「がめ煮」は2年前の4月の給食で登場しています。小学校3年生以上のみなさん、覚えていますか？

鶏肉や野菜など、いろいろな材料を使った煮物です。博多の方言で「寄せ集める」という意味の「がめくりこむ」から名づけられました。また、別名は「筑前煮」です。