



## 10月の小学校の献立より・・・

# ☆平成27年10月19日(月)の給食紹介☆

**小学校** エネルギー:617kcal たんぱく質:26.6g 脂質:16.5g 塩分:2.9g

★主食：ご飯

☆主菜：鶏肉の南部焼き

★副菜：芋いっぱいサラダ

☆汁物：さんまのすり身汁

★飲み物：牛乳

## 全国おいしいもの巡り～岩手県～

毎月19日の「食育(19)の日」に実施している「全国おいしいもの巡り」。10月は第6弾として、「岩手県」の特集です。

### ～岩手県のおいしいもの紹介～

#### ★さんまのすり身汁

約60年前から三陸沖でさんまが多くとれるようになりました。それまでは塩焼きがさんま料理の定番でしたが、主婦たちがさんまをすり鉢でよくすり、団子型にして入れた汁物を考案しました。それがさんまのすり身汁の始まりとされています。給食では、野菜もたっぷり入れて、おいしいさんまのすり身汁になりました。

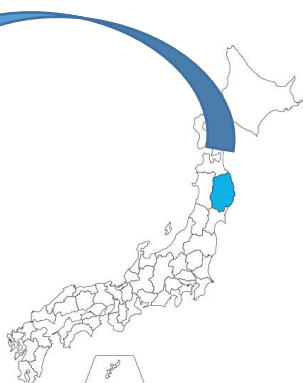
### 岩手県郷土料理クイズ

岩手県には、ゆでたてのそばを少量ずつお椀に盛って、何杯もおかわりしながら食べる方法があります。その食べ方を何と呼ぶでしょう？

- ① おかわりそば
- ② わんこそば
- ③ にゃんこそば



岩手県



さんまのすり身汁

### 答え：②わんこそば

「わんこ」は岩手県では、「お椀」のことを意味します。ゆでたてのそばがのびないようにという工夫からきた食べ物です。

