

給食センターからこんにちは
4月の中学校の献立より…

☆平成26年4月18日(金)の給食紹介☆



中学校 エネルギー:843kcal たんぱく質:34.8g

- ★主食：ご飯
- ☆主菜：あじ揚げ煮
- ★副菜：こんにゃくサラダ
- ☆汁物(煮物)：がめ煮
- ★デザート：型抜きシアキース
- ★飲み物：牛乳

福岡県の
郷土料理

～がめ煮クイズ～

がめ煮の別の名前は、何でしょう？

- ① 福岡煮
- ② 筑前煮
- ③ 炒め煮

答え：②筑前煮

昔、福岡県の北部を「筑前の国」と言っていたことから、筑前煮とも呼ばれます。

全国おいしいもの巡り～福岡県～

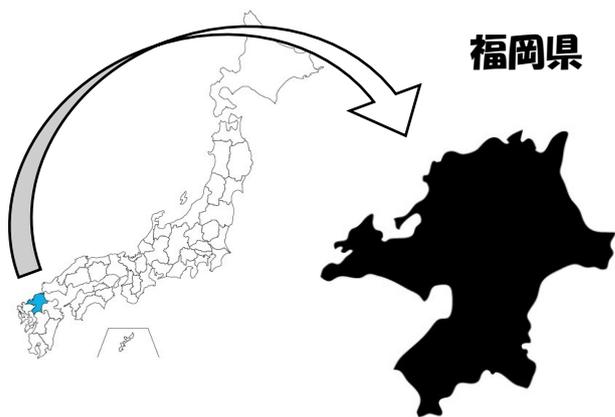
今年度も、毎月19日の「食育(19)の日」には、「全国おいしいもの巡り」として、日本各地の郷土料理や特産物を紹介します。郷土料理とは、日本各地に古くから伝わるふるさとの料理のことです。その地域でとれる食材を利用して、おいしく食べるための工夫がされています。

記念すべき1回目は、九州の「福岡県」を紹介します。

～福岡県のおいしいもの紹介～

★がめ煮

福岡県の郷土料理です。鶏肉や野菜などいろいろな材料を使うので、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、豊臣秀吉が朝鮮に出兵するために博多に立ち寄った時に、博多の川や沢にいるすっぽんを捕まえて、野菜と一緒に煮たことから、すっぽんの博多弁「がめ」からきたという説もあります。具たくさんで、栄養満点の一品です。



福岡県

