



10月の中学校の献立より・・・

☆平成26年10月20日(月)の給食紹介☆

中学校 エネルギー:873kcal たんぱく質:32.1g 脂質:25.5g 塩分:3.1g

★主食：ご飯

☆主菜：ままかりののりごまフライ(ソース)

★副菜：あみ大根

☆汁物：もみじのすまし汁

★デザート：きびだんご

☆飲み物：牛乳

岡山県に伝わる昔話「桃太郎」

この話は、桃太郎のモデルと言われる吉備津彦命の鬼退治の伝説から生まれたと言われています。その伝説の中に、年老いた漁師が鬼との戦いをねぎらって、きびだんごを献上したところ、吉備津彦命がとても喜んだと書かれているそうです。これが「桃太郎と言えばきびだんご」と言われる由縁です。

全国おいしいものの巡り～岡山県～

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

～岡山県のおいしいものの紹介～

★ままかり

瀬戸内海でよく獲れる、岡山県の代表的な魚です。「ままかり」は、ニシン科「さっぱ」の岡山県での呼び方です。さっぱをおかずにすると、おいしくて、まま(ご飯)がすすみ、足りなくなってしまう隣の家からままを借りることになるので、「ままかり」と呼ばれるようになったそうです。

★あみ大根

「あみ」は体調1.5cmほどの小さなえびです。瀬戸内海沿岸の特産物で、小さくてもあぶらが多く、だしがよくとれます。岡山県では、秋から冬にかけて生のものがとれるので、下ゆでした大根と一緒にして味付けして食べます。給食では、桜えびとえびしんじょを使って、少しアレンジしたあみ大根が登場しました。

