11月 給食だより



渋谷区立笹塚小学校



給食目標「郷土の味にふれよう」

郷土料理とは、その地域ならではの食材を使いその地域独自の調理法でつくられた料理です。料理一つ一つにその地域の歴史や文化、自然風土、食材の旬を感じることができます。日本人の健康な心身を育んできたこの伝統的な食文化を、学校給食を通して子供たちに伝えていきます。





【１１月の郷土料理】



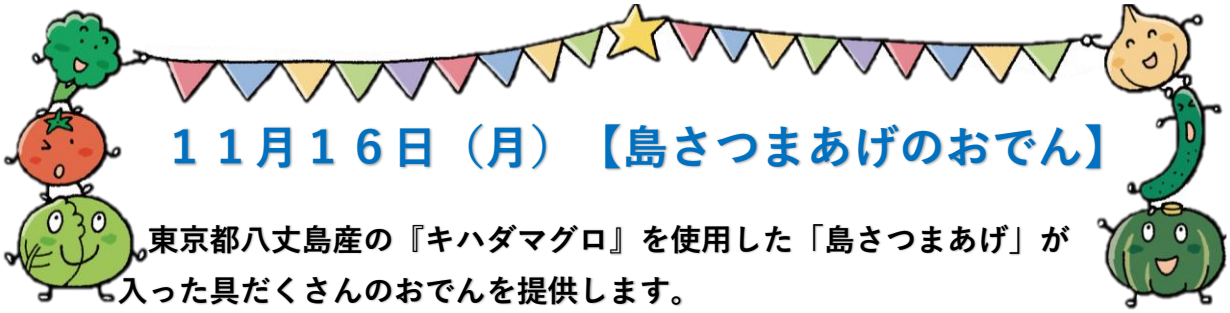
１１月２４日（火）新潟県【はりはり漬け風サラダ】

・雪の多い新潟県では、冬を越すための保存食として作られていた干した大根を使った「はりはり漬け」が昔から親しまれています。噛むと「はりはり」と音がすることから名前がつきました。給食では、切り干し大根の他にハムや春雨をいれてサラダ風にアレンジしています。

１１月２５日（水）福岡県【がめ煮】

・福岡県の代表的な煮物料理です。鶏肉や根菜をじっくり煮込んだ、旨味たっぷりの料理です。昔からお祝いの席などで食べられてきた料理で、地域の人々の温かさが感じられます。福岡県には『がめくりこむ』という方言があります。
これは「寄せ集める」という意味があります。たくさんの野菜や肉などを寄せ集めて作っているので「がめに」と呼ばれているそうです。

【１１月の地場産物】



１１月１６日（月）【島さつまあげのおでん】

東京都八丈島産の『キハダマグロ』を使用した「島さつまあげ」が入った具だくさんのおでんを提供します。

９種の具材と一緒に八丈島の海の幸を味わいながら、八丈島や東京都内の食べ物を知るきっかけになって欲しいなと思います。