

令和4年 12月 6日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん(少量) 牛乳 はたはたのから揚げ
小松菜と大豆の和え物 きりたんぼ汁 りんご



【ひとロメモ】

秋田県の料理について知ろう

(食文化)

雪が降り始める12月ごろから、漁が始まる「はたはた」という魚は、秋田県や山形県で多くとれる魚です。「はたはた」は「カミナリウオ」とも呼ばれています。これは、海が荒れて、雷がよく鳴る時期に、海岸へ卵を産みにやってくるからです。今日の給食は、小さめの「はたはた」をからあげにしているので、よくかんで骨まで食べてください。

また、お汁に入っている「きりたんぼ」は、秋田県の代表的な郷土料理です。炊き立てのお米をつぶして、杉の串に細くまきつけて焼いたものを「たんぼ」といいます。たんぼとは、やりの刃を覆う部分のことで、炊いたお米を棒に巻きつけた形と似ているためにこの名で呼ばれ、切って鍋に入れることで「きりたんぼ」と言われるようになりました。

秋田県の料理を味わっていただきましょう。

令和4年 12月 6日(火) 第二学校給食センター

(献立名) 中華丼 牛乳 大学いも
百花のごまドレッシングあえ 【中】プロセスチーズ



【ひとロメモ】

衛生に気をつけよう

(社会性)

冬は、インフルエンザやノロウイルスなどの感染症が流行る時期です。

感染症の予防で大切なことは、手洗いです。特に食事の前には、必ず石けんをつけて丁寧に洗いましょう。

給食当番の人は、確実に健康チェックをしていますか？

はき気や下痢などの症状がある人は、当番を代わってもらうようにしましょう。

そして当番の人は、給食の食器カゴ、食缶、フタは床に置かないようにしましょう。

これらのことに気をつけて、みんなで給食の衛生の環境を整えましょう。

令和4年 12月 6日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】少量麦ごはん 牛乳
はたはたのから揚げ きりたんぼ汁
キャベツとわかめの酢の物 りんご

《今日の丸亀産の食材》

白菜 大根
キャベツ きゅうり 葉ねぎ



【ひと口メモ】

秋田県の料理について知ろう

(食文化)

今日のめあては「秋田県の料理について知ろう」です。

秋田県は、雪が多く積もる地域であり、雪で作る「かまくら」はとても有名です。5年生は社会科で習いましたね。

雪が降り始める11月頃から、漁が始まる「ハタハタ」という魚は、秋田県や山形県で多くとれる魚です。「ハタハタ」は「カミナリウオ」とも呼ばれています。これは、海が荒れて、雷がよく鳴る時期に、海岸へ卵を産みにやってくるからです。今日の給食は、小さめの「ハタハタ」をからあげにしているので、よくかんで骨まで食べてください。

また、お汁に入っている「きりたんぼ」は、秋田県の代表的な郷土料理です。炊き立てのお米をつぶして、杉の串に細くまきつけて焼いたものを「たんぼ」といいます。たんぼとは、やりの刃を覆う部分のことで、炊いたお米を棒に巻き付けた形と似ているためにこの名でよばれ、切って鍋に入れることで「きりたんぼ」というようになりました。

秋田県の料理を味わっていただきましょう。