

# きゅうしょくつうしん

1月24日(金)



- おにぎり
- いぶりがっこの炒め物
- 鮭の塩焼き
- きりたんぽ汁
- 牛乳



秋田県

1～2年生



今日から全国学校給食週間が始まります。苦手な食べものや、食べたことのないような料理もたくさん登場する給食ってなんなんだ？を考える一週間にしてみましょ。さて、今日は秋田県の郷土料理です。秋田といえば「きりたんぽ鍋」が有名です。きりたんぽ

はごはんを棒に巻き付けてこんがり焼き目をつけたものです。“いぶりがっこ”は秋田県に伝わる漬物のひとつです。たくわんを燻製にしたような食べものです。日本にはいろいろな食べものがありますね。きょうもよくかんであじわっていただきましょ。

3～6年生

今日は秋田県の郷土料理です。秋田といえば「きりたんぽ鍋」が有名です。きりたんぽは、昔から大館（おおだて）・鹿角（かづの）地方でマタギたちが山にこもるときによく食べられました。山に持って行った木に、ごはんを巻きつけて炭火で焼き、山でしとめた鳥、近くにあった山ごぼうやきのこなどと煮込んだのがルーツと言われています。“いぶりがっこ”は秋田県に伝わるいぶり漬けのことです。今日のお米は秋田県産の「ひとめぼれ」というお米です。秋田県から生産者さんが届けてくださいました。5年生は生産者さんから直接お話を伺いました。今日もよく噛んで味わっていただきましょ。

