

# きゅうしょくつうしん

3月11日(火)



- ごはん
- さんまのポーポー焼き
- 五目豆
- こづゆ
- 牛乳

## 1～6年生

避難訓練はしっかりと取り組めましたか？校長先生のお話にもあったように、大きな地震はいつ起こるかわかりません。普段からの訓練など準備をしっかりとしておきましょう。実は、普段からなんでもおいしく食べられるようになるとともに災害時にはとても役立ちます。災害時の食事についても考えてみましょう。

さて、今日は東日本大震災で大きな被害のあった福島県の郷土料理を紹介します。「さんまのポーポー焼き」は、さんまのすり身に味噌、ネギ、生姜などをまぜてハンバーグ状にして焼いた料理です。なぜ「ポーポー焼き」というのかというと漁師さんが船の上で料理をするときに、さんまの脂が炭火に落ちてポーポーと炎が立ったからだそうです。「こづゆ」は貝柱を使っただけでいろいろな具を煮込んだ料理です。お正月や結婚式などのお祝いの時に欠かせない料理です。五目豆も福島県ではとてもよく食べられています。

今日は東日本大震災で大きな災害のあった福島県の郷土料理を食べながら、地震の時はどんなことが起こったの？もし自分がそこにいたらどんな気持ちになるだろう？どんな行動をとるだろうなどを考えてみましょう。

今日もよく噛んで味わっていただきましょう。

