

12月8日(月)給食通信

3-6年生



- ・ひじきごはん
- ・わかさぎのから揚げ
- ・いも煮
- ・和風パリパリサラダ
- ・牛乳



6.5mの大鍋をおたま代わりの
ショベルカーで混ぜている様子

今日は、山形県の郷土料理である「芋煮」を作りました。芋煮の「芋」は、秋にたくさんとれる里芋です。肉や生揚げ、ねぎなどを大きな鍋で煮込んだ料理です。地域や家庭によって食材や味付けが少しずつ違います。牛肉か豚肉か、しょうゆ味かみそ味か、などさまざまです。今日はしょうゆ味です。そして、山形県では「芋煮会」という、川の近くで地域の人々と大きな鍋を囲んで芋煮を食べる行事が9月に行われています。この時の大鍋は大きすぎるので、新品のショベルカーを使って豪快に混ぜているそうです。芋煮会は山形県の秋の風物詩となっています。