

3月11日(水)給食通信

3-6年生



郷土料理
「福島県」

- ・ごはん
- ・さんまのポーポー焼き
- ・かまぼこと野菜の和え物
- ・こづゆ
- ・牛乳

大きな地震はいつ起こるかわかりません。毎月の避難訓練などでしっかりと備えておきましょう。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、さんまのすり身にみそ、長ねぎ、しょうがなどを混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、ほたての貝柱を使った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。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、その地域に思いをはせてみてください。