

2年生家庭科コラボ給食



令和3年9月8日(水)

- ・枝豆ごはん
- ・きびなごの甘辛揚げ【鹿児島県】
- ・がめ煮【福岡県】
- ・けの汁【青森県】
- ・五平餅風白玉団子【長野県】
- ・牛乳

今日の給食は、2年生の家庭科コラボ給食です。2年生の生徒が調べた郷土料理をもとに、菊池先生と栄養士で相談して給食に出すことができるメニューを考えました。キビナゴは、鹿児島県の郷土料理には欠かせないイワシ科の小魚です。がめ煮は「寄せ集めて」という意味の「がめりこんで」という福岡県の方言が由来とされています。けの汁は、青森県の郷土料理で、昔、米が貴重だった時代に、材料を米に見立てて、小さく切り、おかゆのように煮て食べたのが始まりとされています。五平餅は長野県の郷土料理です。ごはんを潰して、形を整え、竹串に刺して炭火で焼きます。給食では、五平餅風の団子にして、たれにはクルミの代わりに、練りごまを使っています。

