

# 2年生社会科コラボ給食「東北」 令和4年2月7日(月)

- ・盛岡じゃじゃめん (岩手県)
- ・笹かまぼこの磯辺揚げ (宮城県)
- ・きりたんぼ汁 (秋田県)
- ・牛乳



岩手の郷土料理「盛岡じゃじゃめん」はゆでうどんの上に、肉みそときゅうりなどの野菜がのっているのが特徴です。まぜながら食べます。お店で盛岡じゃじゃめんを食べるときには、めんと具を少し残し、溶いた生卵を入れてお店の人に渡すと、うどんのゆで汁を注いでくれます。これは「ちーたんたん」と呼ばれるスープになり、1つの料理で二度楽しむことができます。宮城県の三陸海岸沖は好漁場として知られ、水産業が盛んです。笹かまぼこは、宮城県の特産品で、白身魚をすり身にして、笹の葉の形にして焼いたものです。きりたんぼは秋田県の郷土料理です。炊きたてのご飯をすり鉢に入れてこねてから、棒に握りつけて焼いたものが「きりたんぼ」です。鶏がらでとっただしにきのこや野菜と一緒に煮たものがきりたんぼ鍋です。