

2月 9日 (月) 今日の盛り付け

大皿：めひかりの竜田揚げ
(1人2尾)

卵と豚肉のみそ炒め

大碗：炊き込みご飯

小碗：きりたんぽ汁

トレイ：牛乳



【ひとつメモ】 今日の給食は秋田県郷土料理です。

きりたんぽ

「きりたんぽ」の発祥については諸説ありますが、220年以上前に奥羽山脈の北方にある山深い秋田県鹿角地方で生まれたという説が有力です。農業に携わる傍ら、鉱山精錬所の坑内で使う木材を切り出すきりが山中で食べる保存食がその始まりだとされています。名前の由来は諸説あり、秋田県で「短穂」と呼ばれていたがまの穂に似ていたからという説や、たんぽと呼ばれる槍の鞘に形が似ていたからという説があります。

ハタハタ

「ハタハタがないと正月が迎えられない」と言うほど、秋田県民の生活に密着してきた魚です。漢字では「魚」へんに「神」で、「鯛」と書きます。普段は全く姿を見せない魚が、正月前に突然、大群で押し寄せてくることから、神様の恵みの魚であるとされてきました。秋田のハタハタは、魚体の大きさが特徴で、火の通りがよく、馬の息でも煮えると言われるほどです。熱が入れば骨と身が簡単に離れるため、大変食べやすい魚です。漁期は、11月後半から12月にかけてのごくわずかな期間で、昔はこの時期に大量に漁獲していました。今回の給食は不漁によりハタハタが手に入らなかったため、代わりにめひかりを使用しています。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)

