

3月 13日 (金) 今日の盛り付け

大皿：たまごの唐草焼き
人参と小松菜のじゃこ和え

大碗：^{ひるぜん}蒜山おこわ

小碗：^{きび}吉備の^{なじる}摘み菜汁

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は岡山県郷土料理です。

^{ひるぜん}蒜山おこわ・・・^{まつ いわいごと かなら い どうじょう}蒜山おこわは祭りや祝事には必ずと言っていいほど登場する^{ひるぜん たいひょう きょうどりょうり}蒜山を代表する郷土料理です。とり肉、ごぼう、こんにゃく、にんじんなどの具に加えて、^{ひるぜん と ごうか とくちょう}蒜山の地域で採れる四季の山菜が入り豪華な内容であるのが特徴です。^{ひるぜん おおやま}蒜山の地域に伝わる大山おこわという料理が元になっているそうです。赤飯を炊く際に誤って^{た さい あやま すし}ちらし寿司の具材をいれてしまい、もったいないのでそのまま蒸したところ、おいしい五目おこわができたのが始まりだと言われています。

^{きび つ なじる}吉備の摘み菜汁・・・^{きび つ なじる つやま きょうどりょうり だんご}吉備の摘み菜汁は、津山地方の郷土料理です。団子にきび粉や^{こ だんごこ だんご}団子粉で作った団子を汁に入れた料理です。昔、岡山県は吉備国と呼ばれていました。今のように主食が米ではなくアワやきびを食べていました。今日の^{きゅうしょく}給食では、ゆずやみつばの入った^{く だくさんじる なか}具沢山汁の中に、きび粉を入れて作った^{だんご}団子を入れています。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)

