

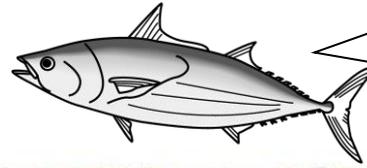


きゅうしょくニュース

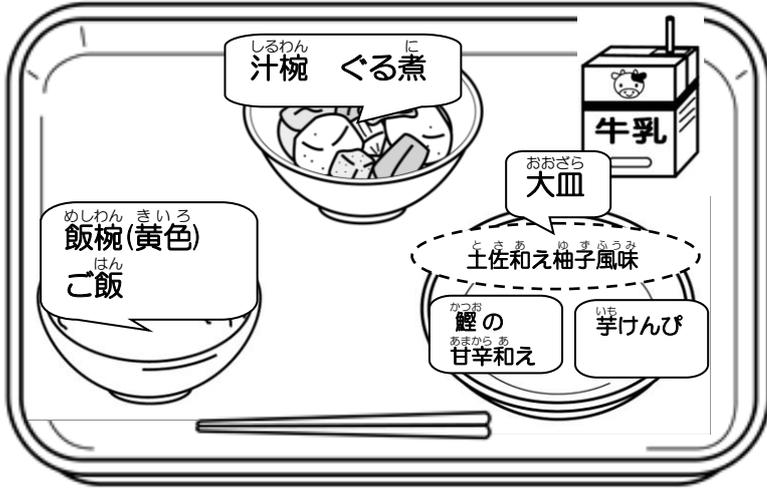


令和6年5月23日 木曜日

にほんあじ 日本味めぐり 「高知県」



今日は宮城県
みずあで水揚げされ
かつおた鰹です。



いま はつがつか きせつ きょう けんぎよ かつお こうちけん
 今は、初鰹の季節！そこで今日は、県魚が鰹である、高知県の
 こんだて こうちけん かつお しょうぎよ か
 献立にしました。高知県では鰹を「松魚」と書くこともあり、め
 さいな きょう かつお こうちけんさん しょうが
 でたい魚とされています。今日は、鰹に高知県産の生姜をすりお
 ろしたもので下味をつけて、油で揚げ、甘辛く味付けしました。
 とさあ かつおぶし つか あもの とさ こうちけん
 土佐和えは、鰹節を使った和え物のことで、「土佐」は高知県の
 ほくぶ むかし なまえ あじつ こうちけんさん ゆず つか
 北部の昔の名前です。味付けに高知県産の柚子を使っています。
 に あつ なかま こうちけん とさ ほうげん
 ぐる煮の「ぐる」とは、集まり・仲間という高知県(土佐)の方言で、
 いろいろ しょくざい つか にこ りょうり いみ
 色々な食材を使って煮込む料理という意味です。
 いも ほそ き いも あ こうちけん きょうどがし
 芋けんぴは、細く切ったさつま芋を揚げた高知県の郷土菓子です。
 きょう ちばけんかとりしさん つか つく
 今日は、千葉県香取市産の「ベにはるか」を使い、作っています。
 しゅん かつお こうちけん きょうどりょうり あじ
 旬の鰹と、高知県の郷土料理を味わいましょう♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ ぎゅうにゅう いも ふなばししさん にんじん だいこん
 米 牛乳 さつま芋 船橋市産→人参 大根

