



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ か もくようび
令和6年10月24日 木曜日

にほんあじ 日本味めぐり 「福岡県」



ふくおかけん
福岡県

まいとし 毎年10月23日から24日にかけて「博多おくんち」が行わ
れています。博多おくんちは、福岡県博多市にある、櫛田神社の秋
大祭で、日本三大くんちの一つといわれています。秋の実りに感謝
をする伝統行事で、千二百年ほど前から行われてきました

そこで、給食では、福岡県の郷土料理「がめ煮」と「あちら漬」を取り入れました。さて「がめ」とは、どんな意味でしょう？

①かき混ぜる ②つかみ取る ③寄せ集める …答えは③です。

がめ煮は、鶏肉と色々な野菜を、炒めて煮込む料理で、博多の方言
「がめりこむ」(寄せ集める)が名前の由来とされています。

あちら漬は、野菜を甘酢に漬けた料理で、ポルトガルで野菜
の漬物を意味する「アチャール」が名前の由来とされています。

福岡県の郷土料理を味わってくださいね♪

きょう きゅうしょく つか ☆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 れんこん きゅうり ちばけんさん た もの 船橋市産→小松菜



先生方へロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニューにきゅうしょくニュースや献立写真等が入っています。

明日は、栄養教諭1日出張で不在のため、給食室の動画は、配信しません。よろしくお願いいたします。