



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ か もくようひ
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」



まいとし がつ にち か はかた おこな
毎年10月23日から24日にかけて「博多おくんち」が行
かれています。博多おくんちは、福岡県博多市にある、櫛田神社の秋
たいさい にほんさんだい ひと ひと あき みの かんしゃ
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
でんとうぎょうじ せんにひやくねん まえ おこな
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「あちゃら
づ と い 漬け」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。

あちゃら漬けは、野菜を甘酢に漬けた料理で、ポルトガルで野菜
つけもの いみ なまえ ゆらい やさい
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 ちばけんさん た もの
☆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 ふなばしさん こまつな
米 牛乳 れんこん きゅうり 船橋市産→小松菜

