



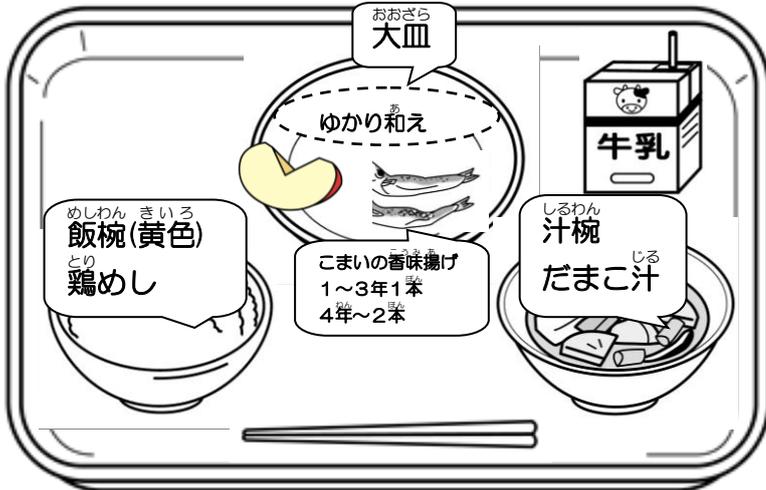
きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちすいようび
令和6年12月11日水曜日

にほんあじ 日本味めぐり

あきたけん 秋田県



きょう あきたけん こんだて
今日は、秋田県にちなんだ献立です。

「鶏めし」は、駅弁でも大人気で、日本三大鶏めしの一つといわ
れています。第二次世界大戦後の物資不足の頃、「米・砂糖・醤油・
ゴボウ」が配給され、それをまとめて炊いたのが原型だそうです。

「こまい」は、今が旬！北海道産です。本当は、秋田県の県魚に
指定されている、冬の訪れを告げる魚「はたはた」を使用予定で
したが、近年漁獲量が減ってしまい、手に入りませんでした。

「だまこ汁」は、秋田県の代表的な郷土料理です。中に入っ
ている「だまこもち」は、ご飯を潰して丸めて作ります。今日のだま
こもちは、秋田県産のお米を使い、秋田県で作られたものです。

デザートのリんごは、秋田県産の「サンふじ」です♪

☆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 にんじん ふなばししさん こまつな だいこん ながねぎ
米 牛乳 人参 船橋市産→小松菜 大根 キャベツ 長葱