

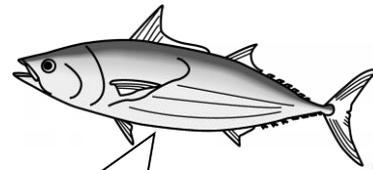
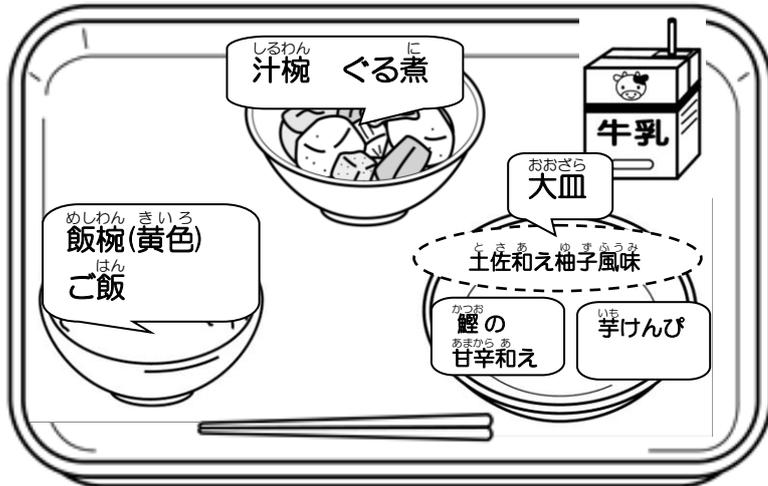


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ は つ か けい
令和7年5月20日 火曜日

にほんあじ 日本味めぐり 「高知県」



きょう みやぎけん
今日は宮城県
みすあ
で水揚げされ
かつお
た鰹です。



いま はつがつか きせつ かつお かつお か しょうぶ か
今は、初鰹の季節！鰹は「勝魚」とも書かれ、勝負ごとに勝て
ることから、特に初鰹を食べると縁起が良いといわれています。

きょう かつお あ あまから あじつ けんぎょ かつお
そこで今日は、鰹を揚げて甘辛く味付けし、県魚が鰹である
こうちけん きょうどりょうり あ こんだて こうちけん かつお
高知県の郷土料理と合わせた献立にしました。高知県では鰹を

しょうぎょ か さかな
「松魚」と書くこともあり、めでたい魚とされています
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

ほくぶ むかし なまえ あじつ こうちけんさん ゆず つか
の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「べにはるか」を使い、作っています。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
こめ きゅうにゅう いも しょうが ふなばししさん にんじん だいこん
米 牛乳 さつま芋 生姜 船橋市産→人参 大根 