



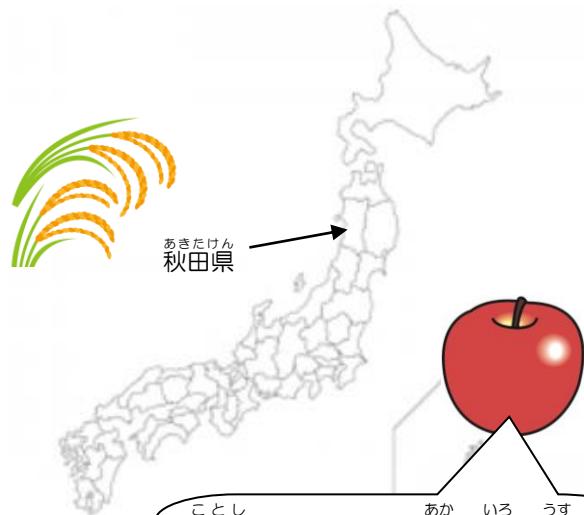
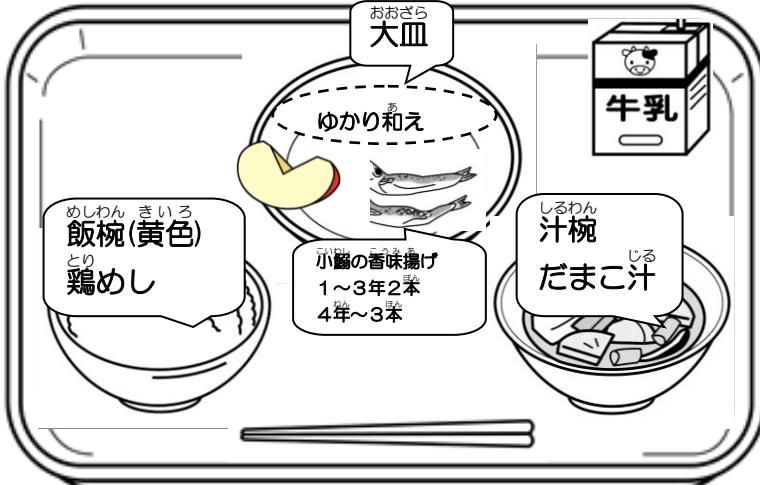
きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつこのか ようび
令和7年1月9日火曜日

にほんあじ 日本味めぐり

あきたけん 秋田県



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。「小鰯」は千葉県産です。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」を使用したかったのですが、近年漁獲量が減ってしまい、給食では手に入らない状況です。「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。デザートのりんごは、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☆

米 牛乳 小鰯(片口鰯) 人参 船橋市産→小松菜 大根 キャベツ 長葱

