



# きゅうしょくニュース



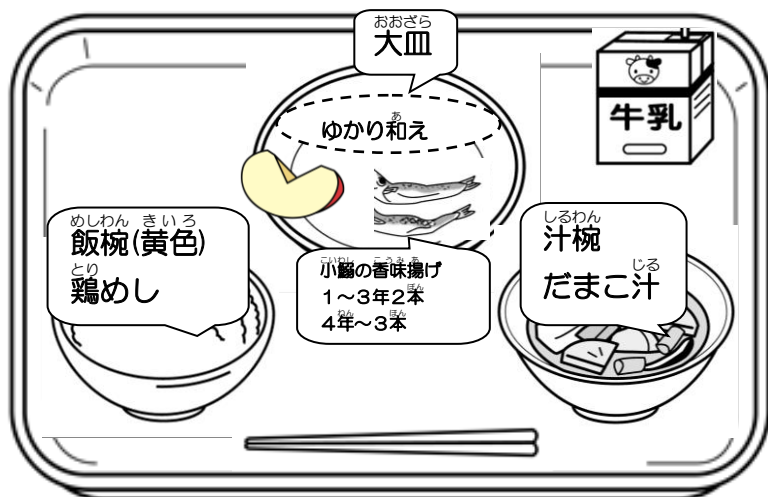
れいわ ねん がつこのかか よう び  
令和7年12月9日 火曜日

にほんあじ

## 日本味めぐり

あきたけん

## 秋田県



あきたけん  
秋田県



ことし  
今年のりんごは、あかいろうすい  
傾向があるそうです。  
その理由は、ロイロノートで。

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、えきべん だいにんき にほんさんだいとり ひと  
「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。だいにじせきたいせんご ぶっしぶそく ころ こめ さとう しょうゆ  
第二次世界大戦後の物資不足の頃、「米・砂糖・醤油・  
ゴボウ」がはいきゅう たい げんけい  
配給され、それをまとめて炊いたのが原型だそうです。

こいわし ちばけんさん ほんとう あきたけん けんぎょ してい  
「小鯛」は千葉県産です。本当は、秋田県の県魚に指定されてい  
る、ふゆ おとす つ さかな しょう  
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、  
きんねんぎょかくりょう へ きゅうしょく て はい しょうきょう  
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。

じる あきたけん だいひょうてき きょうどりようり なか はい  
「だまこ汁」は、秋田県の代表的な郷土料理です。中に入っ  
て はん つぶ まる つく きょう  
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  
まこちは、あきたけんさん こめ つか あきたけん つく  
秋田県産のお米を使い、秋田県で作られたものです。

デザートのはりんごは、あきたけんさん  
秋田県産の「サンふじ」です♪

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 きゅうにゅう こいわし かたくちいわし 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 小鯛 (片口鯛) 人参 船橋市産→小松菜 大根 キャベツ 長葱

