

9月 主な行事食

群馬県の郷土料理『ごまよごし』



- ごはん
- 牛乳
- さばの西京揚げ
- ごまよごし
- こしね汁

今日の給食は群馬県の郷土料理『ごまよごし』です。野菜を砂糖、しょうゆ、ごまなどであえたものをごまあえと呼びますが、群馬県の沼田地域では「およごし」とも呼ばれ黒ゴマを使います。ごまは約5000年も前にアフリカで栽培され始めたのが発祥だそうです。そこから世界各地に伝えられ、現在はいろいろな国で食べられています。ごまは昔から栄養の宝庫とされていて、骨や歯のもとになるカルシウムや血液のもととなる鉄が豊富です。その他にもビタミンやミネラルも豊富に含まれています。

世界の料理『アメリカ』



- パーカーハウス
- 牛乳
- チーズインハンバーグケチャップソース
- コールスローサラダ
- オニオンスープ

今日は世界の料理『アメリカ』です。アメリカは多種多様な民族と文化が入り交じりながら、独自の文化を築き上げています。そのアメリカで生まれ、今では世界各国で食べられるようになった料理がハンバーガーです。ハンバーガーの由来については、いくつかの説があります。その中でよく知られているのは、1904年アメリカで開催されたセントルイス万国博覧会の会場で『ハンバーガー』として、サンドウィッチのように丸いパンにハンバーグを挟んで売り出したのが始まりという説です。給食では、ケチャップ味のチーズインハンバーグをパンに挟んで食べるチーズバーガーとして提供します。

熊本県の郷土料理



- ごはん
- 牛乳
- きびなごフライソースがけ
- 浅漬け
- タイピーエン
- みかんゼリー

今日の給食は、熊本県の郷土料理です。熊本県は、九州地方のほぼ中央に位置し、世界に誇るカルデラを持つ阿蘇山を有し、山あり、海ありの美しい景観に恵まれています。県を代表する味として有名なものに「馬刺し」や「からし蓮根」などがあります。今月の給食で提供する太平燕（タイピーエン）は、中国の福州料理を明治時代に華僑が日本に伝えたものと言われています。たっぷりの野菜と春雨をやさしいあっさりとしたスープに絡めて食べる料理であり、今では、学校給食にも登場する熊本の郷土料理です。