

11月 主な行事食

郷土料理「青森県」



- ごはん
- いがメンチ
- せんべい汁
- 牛乳
- にあえっこ
- りんご

今日は、青森県の郷土料理です。青森県は日本の本州最北端に位置する県です。献立の「いがメンチ」の「いが」とはイカのこと、「メンチ」はミンチ状のことを示し、イカを細かく刻んでミンチ状にし、刻んだ野菜、小麦粉をまぜて揚げたものです。「煮あえっこ」は下北地方の料理で、塩蔵や乾燥し保存した山菜と大根、にんじん、ごぼうなどの根菜と煮た料理です。「せんべい汁」は、南部せんべいをしょうゆの汁で煮込んだ料理です。青森県独自の食文化を味わって食べましょう。

いせさきふるさと給食



- ごはん〈ミルクィシェリー〉
- 牛乳
- 甘久郎ごぼうととり肉の煮物
- かきたま汁
- 伊勢崎にらメンチのソースかけ

今日は「いせさきふるさと給食」です。伊勢崎にらメンチは、伊勢崎市産の新鮮なにらと群馬県産の豚肉を使っています。ごぼうと鶏肉の煮物に使われているごぼうは、伊勢崎市のブランド化農産物である伊勢崎産完熟ごぼう「甘久郎」です。甘味があり、香りもよく、適度な歯ごたえがあるのが特徴です。9月下旬に収穫し、11月まで低温熟成させて出荷されます。低温で熟成させることで甘みが増し、普通のごぼうの倍以上の甘さがあります。今日の煮物は、ごぼうの甘味と香り、鶏肉のうま味たっぷりに仕上がっています。ごはんは、伊勢崎産の「ミルクィシェリー」という品種のもので、よく味わって食べましょう。

行事食「収穫祭」



- ごはん
- さんまのかば焼き
- いものこ汁
- 牛乳
- 大根と白菜の浅漬け

今日の給食は、実りの秋の収穫をお祝いする行事食です。11月は食べ物が実りの時期で、いろいろな作物が収穫されます。収穫祭は作物の収穫を祝い、豊かな実りに感謝する農村のお祭りです。現在は勤労感謝の日としても知られています。収穫祭ではその年にとれた米や大根、里芋、大豆などが供えられます。給食では、秋が旬のさんま、さといもやきのこを使った「いものこ汁」が出ます。感謝の気持ちを込めて、残さず食べましょう。

行事食「ぐんま・すき焼きの日」



- ごはん
- 厚焼きたまご
- すき焼き煮
- 牛乳
- ごま昆布あえ

群馬県は「上州和牛」、生産量全国第一位の「こんにゃく」、全国的に知名度の高い「下仁田ねぎ」、生産量上位の「生しいたけ」や「しゅんぎく」など、「すき焼き」に必要な食材をすべて県産の食材でそろえることができる「すき焼き自給率100%」の県です。そこで、群馬県がほこる「究極のおもてなし料理」としてすき焼きを全国、そして海外にも広めていくために、群馬県では11月29日を「ぐんま・すき焼きの日」と制定しました。現在、県内のほぼ全ての学校給食で、すき焼きが提供されています。群馬の恵みを味わってください。