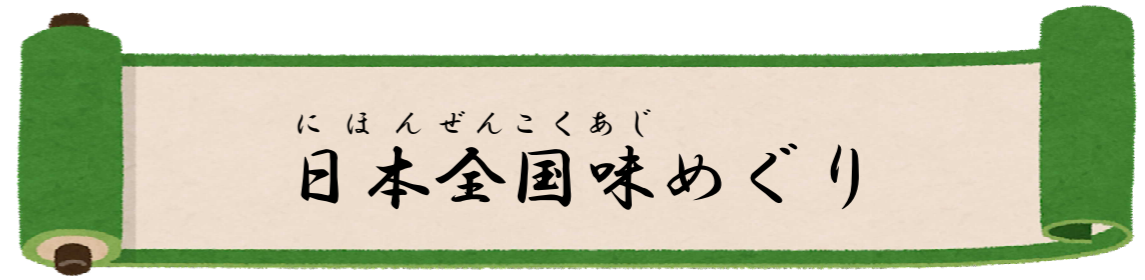


1月24日～30日は、全国学校給食週間です！

薄葉小学校では、給食週間の1月24日（水）～30日（火）の5日間、「日本全国味めぐり」として5つの地域の料理を出します。日本各地に、その地域の風土や人々の知恵から生まれた様々な料理があります。給食で地域に伝わる味を味わってみましょう。



北海道

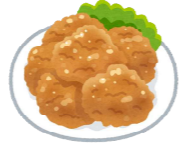
ザンギ

北海道では鶏の唐揚げのことを「ザンギ」と呼びます。ザンギは、一般的な鶏の唐揚げと比べて味付けが濃いのが特徴です。



道産子汁

「道産子」とは、「北海道で生まれたもの」を意味する言葉です。道産子汁は、豚肉やじゃが芋、にんじん、とうもろこしなど、北海道でとれる食材をたくさん使った汁物です。



秋田県

きりたんぼ汁

きりたんぼは、かために炊いたごはんをすりつぶして、串にちくわのようにつけて焼いたもので、鍋や汁ものに入れたり、甘みそをつけて焼いたりして食べられています。



栃木県

与一君ランチ

大田原市産の米、うど、ねぎ、大根、栃木県産の牛乳、麦、かんぴょうなど地元の食材がたくさん使われています。栃木県産のいちごを使ったゼリーは、JAさんから無償で提供していただきました。感謝の気持ちを持って、味わって食べましょう。



沖縄県

豆腐チャンプルー

豆腐チャンプルーは、豆腐と野菜をたっぷり使った炒めものです。豆腐チャンプルーの「チャンプルー」とは、沖縄の方言で「まぜる」という意味です。

イナムドゥチ

イナムドゥチの「イナ」は「イノシシ」のことで、「ドゥチ」は「もどき」という意味があります。昔はイノシシを使った汁物でしたが、現在ではイノシシの代わりに豚肉が使われています。



山梨県

ほうとう

ほうとうは、幅の広い小麦粉の麺を、野菜などと一緒に煮込んでみそ味にして食べます。山梨県はお米があまりとれない土地で、小麦粉も貴重なものでした。そのため、野菜をたっぷり入れたほうとうが食べられるようになったようです。

