令和５年　１１　月　２４　日（　金　）

今日の南中給食

和食の日献立「山形の郷土料理」

メニュー

- 五穀飯（しゃもじ）
- ますのあんかけ
  （はさみ＋お玉）
- おみ漬け（ギザお玉）
- 芋煮（大お玉）
- 牛乳

魚を盛り付け、ニラ入りの「あん」をかけて下さい。「あん」は、お玉半分弱くらいです。

今日の栄養メモ

１１月２４日は、「和食の日」です。「いいにほんしょく」の語呂合わせです。平成25年に、ユネスコの無形文化遺産に登録された和食は、四季に恵まれた豊かな食文化と、自然を尊ぶ日本人の食に関する風習などが評価されました。

郷土料理は地域の生産物や行事などに深く結びついています。今日は、山形県の郷土料理を紹介します。「芋煮」は東北地方の郷土料理ですが、味付けや食材は地域により違います。山形県は豚肉、里芋等が入り、味噌味です。「ますのあんかけ」やおみ漬けも、農林水産省のホームページで紹介されている山形県の郷土料理を参考にしました。。