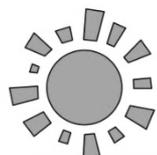


令和6年 11月 22日(金)



# 今日の南中給食



わしょく ひ こんだて どうほく きょうどりょうり  
和食の日献立「東北の郷土料理」

## メニュー

- 五穀飯 (しゃもじ)
- モロの南部焼き (はさみ)
- おかひじきと竹輪の和風マヨ和え (ギザお玉)
- 芋煮 (大お玉)
- りんご (山形産ふじ) (手袋)
- 牛乳



## 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、東北地方の郷土料理を紹介します。「芋煮」は東北では欠かせない行事食ですが味付けや食材が地域により違います。

今日は豚肉、里芋等が入り、味噌味です。「モロ」は東北地方で良く食べられるサメの仲間、白身であっさりしています。ごまをふった南部焼きも、東北の郷土料理の一つです。