

岩手県のお正月料理（もち給食）献立

平成30年1月22日（月）



テーマ：全国学校給食週間1日目・岩手県のお正月料理

毎年、1月24日から30日は全国学校給食週間です。今年は、今日から1週間「給食週間」の献立を取り入れていきますので、楽しみにしてくださいね。

1日目の今日は、岩手県のお正月料理です。今日はその中から給食向けにアレンジして「お雑煮」「紅白なます」「塩鮭」「まんてん黒豆」を取り入れました。

むかし年越しの夜、神様を迎える儀式にお餅と畑でとれた野菜などの地場産物をお供えしていました。そのお餅や野菜を鍋で煮て味付けしたのが「お雑煮」です。今日の給食のお餅は、一関の菜花堂さんが作っていただきました。「紅白なます」は、紅白でおめでたい「水引」に見立てて作られる酢の物です。「塩鮭」と「まんてん黒豆」は、それぞれ「新巻鮭」と「黒豆」のかわりに取り入れました。みなさんのおうちの「お正月料理」と比べてみましょう。