

地場産品&県産品使用献立③

平成30年1月26日（金）



テーマ：全国学校給食週間5日目・地場産品&県産品使用献立③

今日は、一関産の食材と岩手県産の食材を使った献立の3日目です。みなさんはどれが一関産でどれが岩手県産の食材か分かりますか？

今日の一関産の食材は、お米の「ひとめぼれ」と「大根」、「ごぼう」、「牛乳」です。岩手県産の食材は、「さんま」と「わかめ」です。

岩手県は、日本で2番目に広い県で、四国とほぼ同じ大きさです。それだけの広さがあるので、食文化は県の北部、中央、南部、沿岸ではかなり異なり、それぞれに特徴があります。北部は、昔、気候が厳しくお米がとれなかったのでひえやあわ、そばなどの「雑穀」を工夫しながら食べていました。中央部では、古くからお米だけでなく大麦や小麦が栽培されていて、それらを粉にしてひつつみや団子などの「しとねもの」を作っていました。南部では、お米がたくさんとれたので「餅文化」が発達しました。沿岸では、三陸沖の海からとれた新鮮な魚や海藻を様々に加工して食べていました。海の恵みも山の恵みも豊富に手に入る岩手県で、生活していることに感謝していただきましょう。