

全国学校給食週間（1月24日～30日）

岩手県のお正月料理（もち給食）献立

平成31年1月25日（金）



テーマ：岩手県のお正月料理

全国学校給食週間2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」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自分の家の畑でとれた野菜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。「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」とは、「新巻鮭」のかわりに取り入れました。みなさんのお家ではどんな「お正月料理」を食べましたか？

今日の一関産の食材は、「紅白なます」の「だいこん」、「お雑煮」の「凍み豆腐」、「ごぼう」、「お餅」です。岩手県産の食材は、「塩焼き」の「鮭」と「お雑煮」の「鶏肉」です。