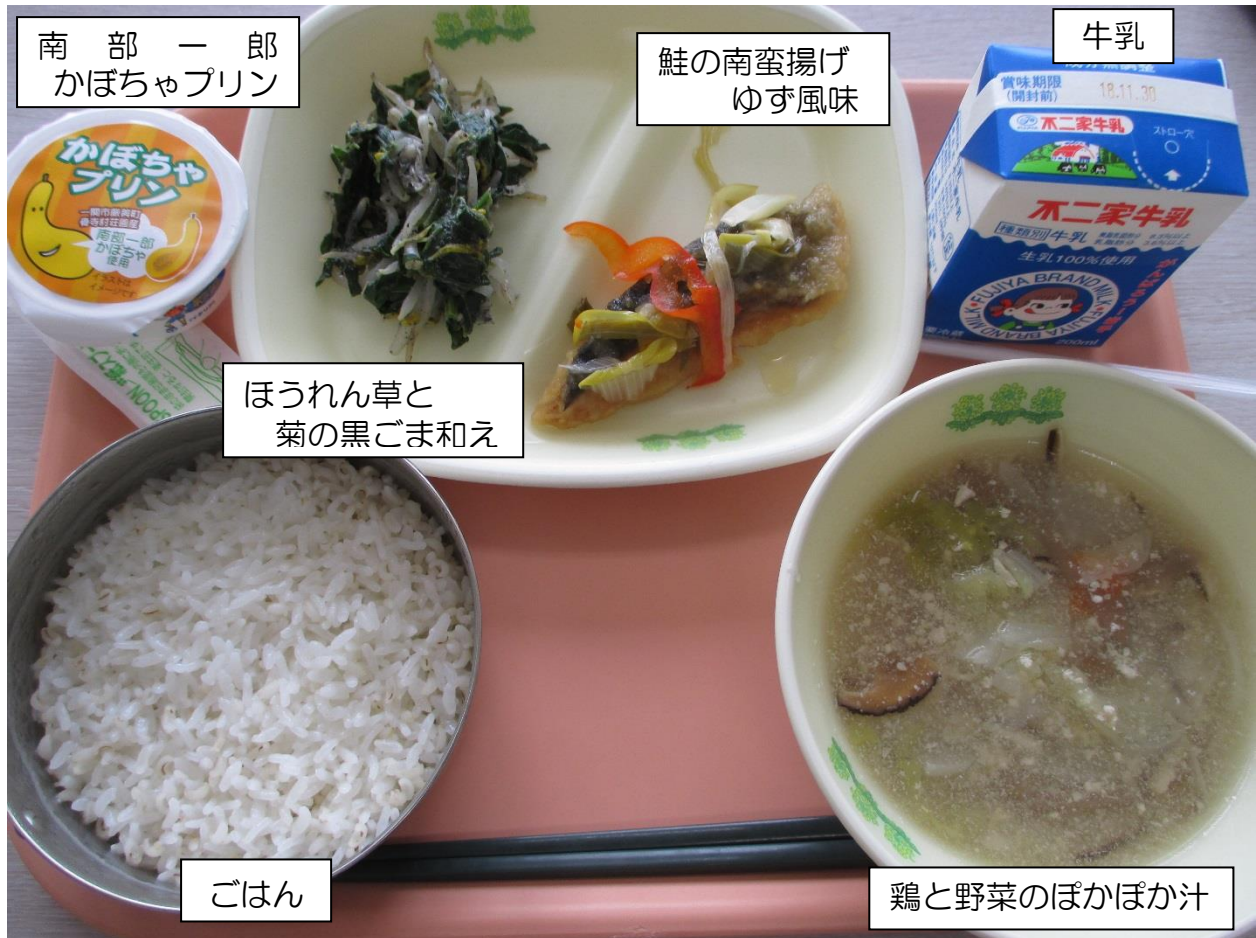


和食給食の日 献立

平成 30 年 11 月 22 日 (木)



知っていますか？ 11 月 24 日は「和食の日」

和食の日に先駆けて、きょうの給食は「和食給食」です。和食の良さを子どもたちに伝えたいと、料理人の人たちが集まって「和食給食応援団」を作っていますが、その応援団の一人である県内の和食料理人の寺沢さんが、一関の子どもたちのために考えたのが、きょうの給食です。一関の特徴を生かして考えられています。

岩手県の魚でもある「鮭」の上にのっているのは、やわらかくて甘い曲がりねぎです。「ほうれん草と菊の黒ごまあえ」は、一関で有名なお菓子の「ごますりだんご」や「亀の子せんべい」の黒のイメージだそうです。黒の中に所々見える黄色は、菊の花です。一関では、鶏肉の生産も盛んですが、「鶏と野菜のぽかぽか汁」にはその鶏肉も使われています。食べると、体がぽかぽかしてきますよ。そして、デザートは甘くておいしい「南部一郎かぼちゃのプリン」です。

おいしく食べて、和食を次の世代に伝えてほしいという願いが込められています。

いい にほんしょく
11 月 24 日

※一関の「和食給食」は平成 28 年度に考案され、その後も継続して市内全域で 11 月に提供されています(今年で 3 回目)。今後も和食を伝える給食として、取り上げていく予定です。