

12月 給食だより

令和4年11月30日
調布市立第二小学校
校長 安藤 力也
栄養士 北田みちる

今年も残すところあと1か月となりました。寒くなると風邪やインフルエンザ、ノロウイルスなどの感染症が流行しやすくなります。手洗いの徹底と、食事、睡眠をしっかりとして、元気にすごしましょう。

■ 12月の献立より

今月の給食目標、『郷土料理や行事食を知ろう』に合わせて、給食委員会では委員さんが様々な県の郷土料理(ご当地グルメ)を調べてくれました。今月のおたよりでは調べてくれた料理を紹介します。みなさんが知っているものはありますか？委員さんが調べてくれた郷土料理の中から、いくつか給食にも登場します。お楽しみに。

給食委員さん
協力ありがとうございました。
★のついている料理が12月の給食に登場します。

山形県 納豆汁
納豆をすりつぶし、味噌仕立ての汁に溶かし入れて作る。納豆のとろみで冷めにくく、体を温めることができる。

山形県 ★いも煮★
里芋の収穫時期の秋から冬に良く食べられ、地域や家庭によって具材や味付けに違いがある。

北海道 札幌ラーメン
北海道遺産にも認定されている味噌ベースのラーメン。

秋田県 ★きりたんぼ鍋★
つぶしたごはんを棒に巻き付けてやいたたんぼもちを鍋に入れた料理。

秋田県 ささまき
もち米を笹の葉で包んだ料理。他県ではちまきとも呼ばれ、端午の節句で食べられる。

福岡県 がめに

正月やお祝いの席などでよく作る料理で、名前の由来は、福岡の方言で寄せ集めるといふ意味の「がめくりこむ」といふ説がある。

福岡県 ★博多ラーメン★

にごった乳白色のとんこつラーメン。具はシンプルでチャーシュー、ねぎ、もやし、紅ショウガやのりが入っている。

鹿児島県 鹿児島ラーメン

豚骨と鶏ガラでだしをとる。味噌や醤油など、お店により特徴がある。

沖縄県 ソーキそば(沖縄そば)

そば粉は使わず、小麦粉で作っためんを使う。スープのだしは豚骨とかつおだしでとる。沖縄そばは三枚肉、ソーキそばはソーキ(スペアリブ)がのっている。

福井県 ★ボルガライス★
ご当地グルメとして有名で、オムライスの上にソースをかけたカツをのせていただきます

山口県 瓦そば

熱々の瓦の上に茶そば、錦糸卵、牛肉などをのせた料理。

山梨県 ほうとう

平たい麺が特徴的で、野菜やお肉など具をたくさん入れて味噌仕立てで仕上げる。

三重県 ★いのこもち★

今回調べてくれたのは、いもを使ってもちのように丸め、きなこをからめる作り方。地域によって作り方が異なり、いのこ(=イノシシ)の形をしたあんこを使ったものもある。