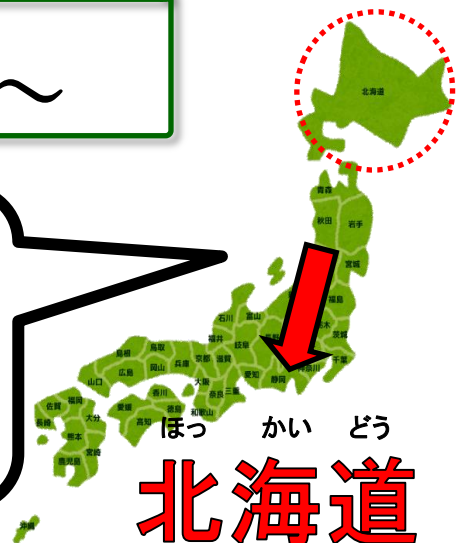


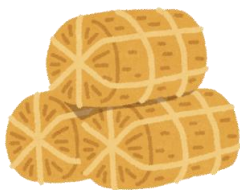
11月11日のしよくいくメモ

和み献立～郷土料理～

北海道は、日本列島の一番北にある島で、広い土地では、野菜、くだもの、豆が作られていて、酪農も盛んです。そして周囲の海では、さまざまな魚介類が獲れ、自然な恵み豊かなところです。



お米



北海道は気温が低いので、実は米作りに適した土地ではありませんでしたが、たくさんの人の努力と工夫で北海道の気候に適したお米が誕生し、今では米作りが盛んになりました。

給食では北海道産の「ななつぼし」を食べます。

鮭のちゃんちゃん焼き



ちゃんちゃん焼きは、浜から上がった漁師が大きな鉄板で豪快に作り、みんなで囲んで食べます。名前の由来は、手軽にちゃっちゃと素早く作れるからという説と、ちゃん（お父ちゃん）が作るからという説があります。

昆布の佃煮



日本の昆布の90%は北海道でとれます！

給食では、だしに使う昆布も食べる昆布も、北海道でとれた「真昆布」です。

どさんこ汁



どさんことは、漢字で書くと「道産子」で「北海道で生まれたもの」を意味する言葉です。給食のどさんこ汁には、北海道でとれたじゃがいも、にんじん、とうもろこしが入っています。そしてバターが隠し味です。

郷土料理を大切に、おいしく食べよう！