

献立ひとくちメモ

11月4日(木)



郷土料理のお話です。

今日の給食には徳島県の郷土料理が登場します。徳島県は四国の東側に位置し、兵庫県の淡路島と鳴門海峡で結ばれており、本州から車移動する場合の四国の玄関口といった役割を果たしています。

「いり飯」とは、農作業が忙しい人のために栄養満点の昼食を摂れるようにと、ご飯にいりこ（煮干し）や野菜を混ぜて作られた徳島県の佐那河内村（なきごうちそん）に伝わる伝統的食です。すだちのさわやかな香りと味が特徴です。給食では小魚であるちりめんじゃこをたっぷり入れて作りました。

徳島県はすだちの生産量全国1位で、佐那河内村は徳島県でも有数の産地です。