

献立ひとくちメモ

2月2日(水)



郷土料理のお話です。

今日の給食は大分県の郷土料理が登場します。「おんせん県おおいた」でも知られている大分県は、九州の北東部に位置し、温暖な気候と海や山に囲まれた自然豊かな地域です。全国一位の生産量を誇る「干しいたけ」、風味豊かで有名な「こねぎ」、西日本一の名産である「ニラ」など地場産物を活用し、別府血の池地獄をイメージした鍋料理を給食に取り入れてみました。

デコポンも実は大分県の特産品の一つです。清見オレンジとポンカンをかけあわせた品種で、糖度が高く、果汁もたっぷりです。ヘタの部分が出っ張っていることから「デコポン」と名付けられました。