

献立ひとくちメモ

12月7日(水)



郷土料理のお話です。

緑豊かな森林や、多くの海に囲まれた青森県は、海と山の幸に恵まれています。

イカ飯はイカの中に米や野菜を詰め込んでしょうゆで煮込んだものです。給食では食べやすいように五目ご飯にしました。

はりはり漬けは切干大根を使っているので、食べた時の音が「はりはり」と聞こえることに由来しています。

せんべい汁は鍋に南部せんべい(硬くて溶けにくい)を割り入れたものです。江戸時代後期では凶作やききんで米が食べられなくなり、麦やソバを栽培する文化が生まれ、せんべいが作られるようになりました。