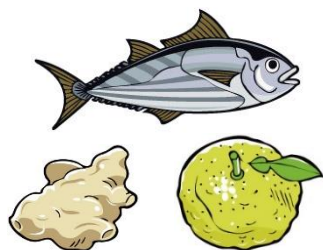


献立ひとくちメモ

10月27日(金)



郷土料理のお話です。

今日は高知県の郷土料理が登場します。高知県といえばカツオのたたきが有名です。カツオ飯は土佐の漁師町に昔から伝わる家庭料理の一つです。タタキや刺身で残ったカツオをご飯に混ぜて食べたことが始まりだそうです。

高知県は、日本一のゆずの産地です。さわやかな香りが特徴です。給食では、高知県のゆずを使ってゼリー状（ジュレ）のドレッシングを作りました。サラダにたっぷりかけて食べてみてください。

ゆずだけでなく、しょうがの生産量も全国一位です。しょうが汁を使ったみそ汁は、心も体も温まります。