

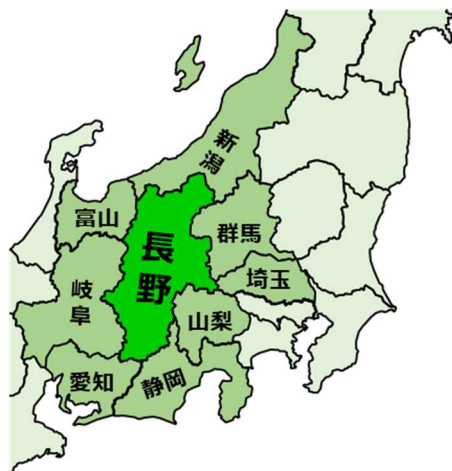
献立ひとくちメモ

9月28日(月)

今日は、**長野県**の紹介です。

海に面さず、8割が山地です。

こうげん
高原野菜や川魚、果物など、
さち
山や川の幸に恵まれています。

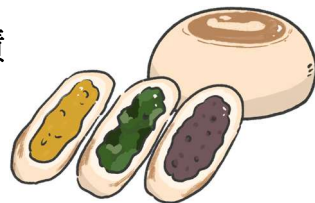


〈野沢菜〉

のざわおんせんむら
長野県の野沢温泉村で育てられてきた、
長野県の代表的な特産品です。漬物がとても有名で、
日本三大漬物のひとつに数えられています。

※日本三大漬物…広島菜漬、野沢菜漬、高菜漬

〈おやき〉



小麦粉などを使った生地に、野沢菜やきのこなどを
包んで焼いたもので、縄文時代から食べられてきまし
た。県内の色んな所で味わえる、長野県のソウル
フードです。今日の給食では、かぼちゃをペースト状
にして、1つ1つ丁寧に手作りしました。