

給食で実施した、郷土食を紹介します

【 愛知県 】（令和4年2月17日実施）



- ・ひつまぶし：ごはん錦糸卵と国産うなぎの蒲焼きをちらし、薬味として海苔とわさびを添えました。最初は普通に→次は薬味を加えて→最後はだし汁をかけて・・・と、食べ方を変えて味の変化が楽しめます。
- ・すまし汁：具のうずら卵は愛知県が国内生産第一位です。汁は最後にひつまぶしにかけるのがおすすめです。
- ・みそドレッシングサラダ：愛知名物八丁味噌^{はっちょうみそ}をドレッシングに使用しました。味は見た目よりマイルドです。
- ・なごやういろう：三温糖・上新粉・薄力粉・くず粉で作っています。ほどよい甘さでムチムチの食感です。

【 福島県 】（令和4年1月17日実施）



- ・ソースかつ丼：会津地方のご当地料理で、キャベツの上に和風のソースをからめた豚カツを乗せています。
- ・野菜のじゅうねんみそ和え：じゅうねんは「えごま」のことで、食べると十年寿命が延びると言われています。
- ・こづゆ：貝柱・椎茸・きくらげ・麩など乾物をいろいろ使った汁物で、今でもお祝いの席で食べられています。

【 新潟県 】（令和3年12月15日実施）



- ・しょうゆ赤飯：しょうゆで色と風味をつけています。もち米を約6割使っていてモチモチです。ごはんの色付けには使用していませんが、金時豆が入っています。
- ・鮭の塩焼き：三面川の鮭をイメージ。給食なので甘塩です。
- ・のっぺい煮：具は里芋・根菜・こんにゃくなど。煮汁にとろみがついているのが特徴です。
- ・きらずの炒り煮：「きらず」とは「おから」のことです。
- ・呉汁（ごじる）：ゆでた大豆をミキサーにかけてだしでのばし、みそを溶きました。

【 山形県 】（令和3年11月25日実施）



- ・だだちゃ豆ごはん：だだちゃ豆は枝豆のことです。あっさり塩味のやさしい味です。
- ・たらの煮付け：本来は干したたらを戻して使うそうですが、給食では生のたらを使いました。
- ・山形のだし：なす・きゅうり・香味野菜などを細かく刻んだ漬物です。調理員が頑張ってくれました。
- ・芋煮汁：牛肉を使ったしょうゆ味の芋煮です。河原で食べたくなりました。
- ・ラフランス：西洋なしの代表的な品種で、山形特産の果物です。絶妙な熟れ具合で、大変美味でした。

【 鹿児島県 】（令和3年9月17日実施）



- ・奄美の鶏飯（けいはん）：蒸し鶏・錦糸卵・煮椎茸などの具をのせた白飯に、鶏のスープをかけて食べます。
- ・しゅんかん：島津藩の殿様料理にもなっていた祝い膳の煮物で、豚肉と筍その他の野菜が入っています。
- ・もち天ぷら：蒸して潰したさつま芋に、白玉粉と三温糖を混ぜて成形して揚げています。子供達にも人気です。

【 東京都 】（令和3年5月28日実施）



- ・深川めし：あさりの煮汁で炊いたご飯に、あさりと生姜を混ぜ込みました。仕上げの海苔もポイントです。
- ・鶏ちゃんこ：鶏肉と鶏つくねをはじめ9種類の具材が入った、しょうゆ味の具たくさん汁。栄養満点です。
- ・小松菜のごま和え：江戸川区の地名がついた小松菜は、東京都産が納品される数少ない野菜の一つです。
- ・ブルーベリーケーキ：意外にも、ブルーベリーは東京都が国産シェア No. 1！新作のデザートです。