

# 食育ニュース

9月12日(木)

副菜皿

なまあにくづに  
生揚げの肉詰め煮

ぎゅうにゅう  
牛乳

深皿

めし  
たこ飯

郷土料理  
「全国各地」

郷土料理  
「北海道」

じる  
どさんこ汁

飯椀

たこ飯は、全国各地のたこ漁が盛んな地域に根付いた郷土料理です。

瀬戸内海に面した愛媛県・高知県などの地域や、三重県でも食べられています。

また、どさんこ汁は、北海道の郷土料理です。北海道料理ではお馴染みの、バターやじゃがいも、コーンが入っています。

生揚げの肉詰め煮は、給食室で具を丁寧に作り、一つ一つの生揚げに詰めてじっくりと煮てあります。手間ひまと真心の詰まった一品です。

給食室の様子

朝早くから一時間以上かけて、タコがやわらかくなるまで煮込みます。

生揚げ一つ一つに味が染みるよう、丁寧に慎重に、かまに入れていきます。