

食育ニュース

10月10日(木)



ごまあ
キャベツといんげんの胡麻和え

平皿

さかな や
魚のホイル焼き

副菜皿

はん
ご飯

郷土料理
「山形県」

じる
いもこ汁

飯椀

いもに やまがたけん きょうどりょうり
「芋煮」、別名「いもこ汁」は山形県の郷土料理です。「い

もこ」とは、「里芋」を指します。山形県では、秋になると、

しんせき やがい いもに かんたん いもに
家族や親戚、友人と共に、野外で芋煮を作り歓談する「芋煮

かい もよお いもに きげん さかのほ ぜいぎん
会」が催されます。芋煮の起源は江戸時代まで遡るそうです。お米が税金として

取り立てられた時代、農民はお米以外の作物で栄養をとる必要がありました。里芋は、

ざっくく だいず えいようげん
雑穀や大豆など共に、山形県内で広く食べられた栄養源だったようです。



日本一の芋煮会 (山形県)

給食室の様子



下味した魚・調味した具材を、
一つ一つホイルに包み、うま
味を閉じ込めながらオーブ
ンで蒸し焼きにしました。

ホクホクとした旬の里芋。
ていねいな下ごしらえが必要
です。

