

食育ニュース

11月29日(金)

ぎゅうにゅう
牛乳

はくさい いそあ
白菜とえのきの磯和え

だしじょうゆを
まぜましょう。

平皿

郷土料理
「北海道」

さけ や
鮭のちゃんちゃん焼き

飯椀

副菜皿

はん
ご飯

どさんこ汁

「**鮭のちゃんちゃん焼き**」と「**どさんこ汁**」は、**北海道の郷土料理**です。ちゃんちゃん焼きは、**バター**で魚と野菜を炒め、みそなどで味付けし、**鉄板の上で蒸し焼き**にする料理です。どさんこ汁は、**コーン**や**じゃがいも**など具たくさん**のみそ汁**に、**バター**を加えて作ります。北海道の料理は、**名産**であり、かつ、**厳しい寒さを乗り切るエネルギー源**として、**どうもろこし**や**じゃがいも**、**バター**を入れ、**みそ**を中心に味付けをする**特徴**があります。

そういえば、「札幌みそラーメン」もコーン・バター・み

そが使われていますよね。今日は**北海道の献立**で、**体を温めましょう!**



給食室の様子

北海道産のコーン



北海道産のじゃがいも



北海道の食材を使用した具たくさんの「どさんこ汁」です。



「ちゃんちゃん焼き」にも**北海道産さけ**を使用しました。

