

食育ニュース

10月2日(金)

「祝☆開校記念日」献立



皿なし

えひめ
愛媛みかんゼリー

飯椀

牛乳

あ
はりはり和え

副菜皿

たい
鯛めし

いもたき

深皿

今日は**開校記念日**を祝し、**愛媛県**をテーマにした**郷土料理**献立です。

「**鯛めし**」は、日本に根付く**晴れの日の祝い飯**であり、愛媛県の郷土料理です。今日は、漁業の盛んな**愛媛県愛南町産のマダイ**を使いました。鯛は**“めでたい”に通じる縁起のよい魚**とされ、古くから祝いの席で食べられています。

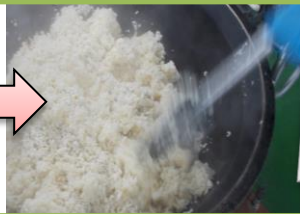


また、「**いもたき**」は、愛媛県では身近な料理です。秋の夜長に月見を兼ね、河原で里芋や野菜を煮込み、その鍋を囲んで宴会をします。東北地方で盛んな“芋煮”に似ている文化です。「**はりはり**」とは、切り干し大根の食感を表す言葉です。はりはり漬けという漬け物がありますが、西日本では給食にも登場するポピュラーな料理のようです。デザートには、**愛媛みかん** 100%の濃厚無添加ジュースを使ったゼリーを用意しました。港南中、開校 57 周年！おめでとうございます。



給食室の様子

いもたきは、昆布と鶏ガラでダシをとりました。



春の鯛は「**桜鯛**」、秋のこの時期の鯛は「**もみじ鯛**」といわれ、**脂**がのっておいしい時期とされています。

ゼリーには、みかんと国産ナタデココが入っています。