

うめふうみ
梅風味あえ

タしを
まぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

からみ
いかとハタハタの辛味ソース

飯椀

副菜皿

はん
ご飯

とんじる
豚汁

秋田県の県魚「ハタハタ」



ハタハタの旬は10月下旬から1月です。雷の鳴る冬の荒れた海で大量にとれ、雷の神様が遣わした魚とされることから、魚偏に“神”で“鮓(ハタハタ)”と書く縁起の良い魚です。

秋田県の名産であり、「ハタハタがないと正月が迎えられない」と言うほど秋田県民の生活には欠かせません。ハタハタを発酵させて作る魚醤油「しよっつる」は有名で、しよっつるとハタハタで作る「しよっつる鍋」という郷土料理もあります。

給食室の様子

いかとハタハタに片栗粉をまぶして揚げ、コチュジャンやトウバンジャンを加えたソースをかけました。

