

1月25日 月曜日

〈日本の郷土料理〉

愛媛県 みかんごはん 愛媛県 しぐれもち
いわしつみれ汁 愛媛県 ひのかぶ浸け風

1月24日から30日まで「一週間全国学校給食週間」といい、明治22年から学校給食が始まって戦後一時中断したものの児童の栄養状態の悪化を背景に学校給食がアメリカからの寄贈を受けて再開されたのを給食感謝の日としました。12月24日がその日ですが、学校給食から学びを促すために冬休みと重ならない1月24日から30日までとなりました。日本の文化を知る意味で今日は愛媛県の郷土料理です。愛媛県の名産の一つであるみかんを使った献立です。みかんごはんは、酸味と甘みが食欲をそそるお寿司のようなごはんです。また、愛媛県は海に囲まれ、魚が豊富な県でもあります。今日はイワシのすり身を使ったあたたかい汁物です。愛媛県の食べ物に“ひのかぶ”という赤カブがあります。2、3日酢に漬けておくと真っ赤に色になります。今日は普通のカブだけの入荷になったので白いカブですが、カブを使った料理です。最後にしぐれもちも愛媛にある郷土菓子で江戸時代から伝わっています。その土地の特徴を生かして、昔の人の知恵を学び、食の深さを知りましょう。

しぐれもち



みかんごはん

