

日本全国味めぐり



10月19日は **山形県** のこんだてです。

ごはん・ハタハタのみそでんがく・おみづけ・
いもに・ラフランスゼリー・牛乳

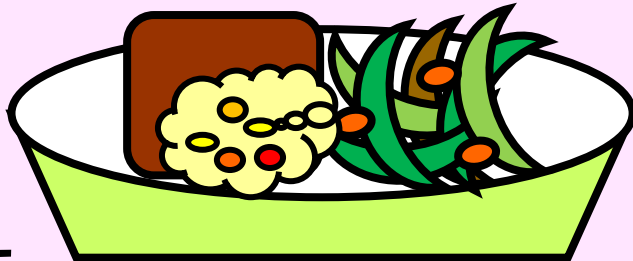
庄内地方では12月9日を「大黒様のおとせ」とよんでいます。大黒様がおよめさんをもらう日だそうです。
この日は、豊作と子孫はんえいをお祝いして、子持ちのハタハタの田楽を食べるそうです。

「おみづけ」は、山形県産の青菜の塩づけを細かく切って、ほかの野菜とつけものにしたものです。
冬の間の保存食として、各家庭でうけつがれている、家庭の味です。

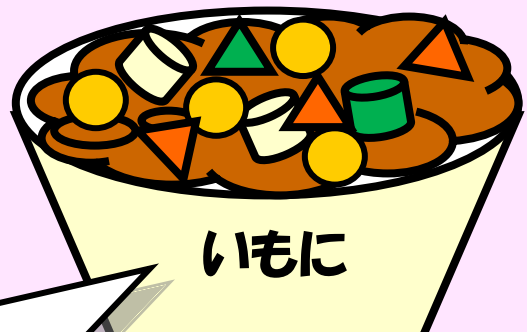
はたはたのみそでんがく おみづけ



ラフランスゼリー



ごはん



いもに

ラフランスの生産量は、山形県が全国の80%をしめています。上品でとろけるようなおいしさです。今日は山形県産のラフランスゼリーです。

山形県では毎年、「日本一のいも煮フェスティバル」がひらかれています。地元の野菜や肉、水を使って、3万食分を作ります。とても多い量なので、6mもある大きなナベや、クレーン車を使って作ります。
山形県の中でも、山側と海側では入れる具材や味付け（みそ・しょうゆ）がちがうそうです。
今日はしょうゆ味です。味わって食べましょう。

～毎月19日は食育の日～