

25日は、能登地方のメニューです！

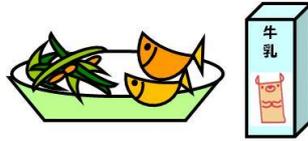
石川県は大きく加賀地方と能登地方に分けることができます。

石川県の北部が「能登」です。



今日のこんだて

ごはん 牛乳
はたはたのからあげ
能登わかめのサラダ
いかとだいにこんのにももの



はたはたのからあげ

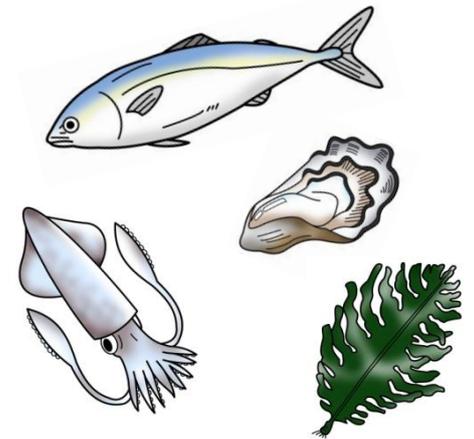
産卵期になるとどっと浅瀬に押しよせる「はたはた」は日本海に冬の到来を告げる魚です。

塩漬けや味噌漬けにしたものを、焼いたり煮たりして食べることが多く、たんぱく源が少なくなる雪国の冬をのり切るための重要な食材です。

今日の給食では、塩漬けし、一夜干しにしたはたはたをから揚げにしました。



今日は、能登地方の食材を使ったメニューです。



能登わかめのサラダ

「能登わかめ」は、日本海の荒波の中、たくましく育った肉厚の天然わかめです。輪島の海女さんが海にもぐってとってきたものを、塩蔵したものです。

27年3月に、世界農業遺産 未来につなげる能登の一品として、あわび、さざえと共に塩蔵わかめの三品が認定されました。

今日は、能登わかめを使ったサラダにしました。



いかとだいにこんのにももの

能登半島の小木港は、日本でも指折りの船凍いかの荷揚げ基地です。船凍いかというのは、船の上でとったいかをすぐに冷凍したものです。

郷土料理のいかとだいにこんのにもものは、だいにこんの甘みといかのうまみがおいしい煮物です。



1月24日
～30日

全国学校給食週間です！

戦後、食べ物がないうちにユニセフの救援物資（ララ物資）でミルクとパンの給食が再開されました。その日が12月24日です。今日からはじまる「全国学校給食週間」は、世界中の人々の温かい心によって学校給食が再開されたことを記念する週間です。食べ物に感謝しておいしくいただきましょう。

