



じょうぶな体をつくるたんぱく質について知ろう！ 後片づけまでしっかりしていけないにやろう！



Main menu table with columns for Date, Day, Main Dish, Side Dish, Protein, Energy, and Notes. Includes special days like National Day and local food highlights.

※栄養価は3、4年生のもので。 ※都合等により献立や内容を変更することがあります。

令和6年度 献立テーマ「日本の郷土料理を知ろう」

2月「きりたんぼ汁(秋田県)」

「きりたんぼ鍋」は秋田県の郷土料理です。大館・鹿角地方に伝わる料理で、炭焼きや伐採のために山籠もりを人々が、残りの飯をつぶして棒に刺して焼き、鍋に入れたことが始まりと言われています。

「きりたんぼ」は、少しかために炊いたごはんを杉の棒を先から包むように巻いて焼いたもので、形が「がまの穂」に似ていて短いことから「短穂(たんぼ)」と名前がつけました。それを鍋用に切ることから「きりたんぼ」と呼ぶのだそうです。

「きりたんぼ鍋」は鶏ガラと調味料で作った汁に、「きりたんぼ」と野菜を入れて煮込んだ料理で、新米が収穫される時期に作られることが多く、秋田県の北部では毎年新米の収穫が終わると、収穫の労をねぎらって「きりたんぼ鍋」を囲むのが伝統です。

給食では「きりたんぼ汁」にアレンジしました。新しい年を迎えたことをお祝いしながら、の郷土料理を味わいましょう♪



今月の座間の食材

- ごまつな ・さといも ・だいこん ・にんじん ・はくさい ・ごぼう ・なばな ・ねぎ ・さつまいも ・ほうれんそう ・だいず

答え ③えだまめ えだまめは大豆を熟す前に収穫したものです。グリーンピースとさやえんどうは、えんどうまめが熟す前の姿です。