

毎月19日は食育の日！

実施日：平成25年1月18日(金)

【今日の給食献立】

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・かきフライ
- ・がじつ和え
- ・かす汁



## 「食育の日」の献立紹介

### 郷土料理で、伝統の味と季節感を味わおう！

今日は、広島県内の特産品や旬の食材を使った郷土料理を集めた献立です。現代の食生活では、郷土料理を味わう機会が少なくなっているようです。今日の給食で郷土料理の伝統を学び、味わう「食育の日」となるよう願っています。

#### ◆かき(牡蠣)フライ

広島県のかき(牡蠣)の生産(養殖)量は、国内シェア50%を超えるほどの国内最大の生産地です。

今日は、この広島県産のかき(牡蠣)を使ったかきフライです。給食で使うかき(牡蠣)は、殻つきのまま蒸して身を取り出した「スチームがき」に、フライ衣をつけて冷凍されたものを給食センターで揚げています。通常のかきフライとは違って、二度の加熱をしています。

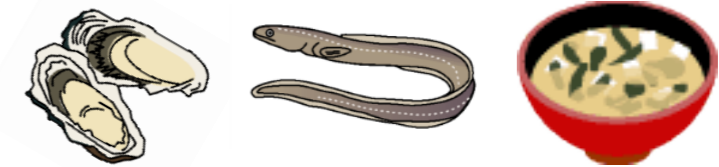


#### ◆がじつ(賀日)和え

瀬戸内海に面した尾道市周辺では、「がせつ(賀節)和え」とも言われ、昔からお正月などのお祝いの日一品として作られてきました。

瀬戸内産の「あなご」(海の産物)と、今が旬の「ほうれん草」(畑の産物)を組み合わせた料理です。

残念ながら、今日の「あなご」は、瀬戸内産ではなく、日本海(島根・山口)産のものを使っていますが、一年の無事を祈り、新年を祝う気持ちで作りました。



#### ◆かす(粕)汁

広島県は、豊かな水資源に恵まれ、酒造りに適した気候であることなどから、日本酒の製造が盛んです。酒造りは、冬の寒い季節に行われ、この時期に絞りたてのおいしい酒かすが出回ります。この酒かすと根(こん)野菜を使って作った「かす汁」は、とても体が温まり、この時期にぴったりの一品です。

酒かすは釜でしっかり煮て、アルコール分を除いています。

今日は、北広島町産の酒かすと、安芸高田市産の豆腐・油揚げ・にんじん・青ねぎなどを使って作りました。

◆1月の給食献立のテーマは、「郷土料理を楽しもう」です。「かきフライ」「がじつ和え」「かす汁」は、給食初登場のメニューです。

安芸高田市給食センター

