「日本全国おいしいものめぐり」

日本のいろいろな地域の郷土料理や食材を使った献立が登場します。毎月、どこの地域の献立がでるか楽しみにしていてくださいね。

６月１９日（水）

みかんごはん、かつおの甘辛揚げ、あおさのみそ汁、牛乳

愛媛県

海と山の両方の自然に恵まれています。柑橘類の収穫量は日本一で、特産品であるみかんは、山の斜面に階段のように作られた「段々畑」で育てられています。海では鯛の養殖が盛んです。

みかんごはん

昔、酢は珍しく、なかなか手に入らないものだったため、代わりにみかんの果汁を使ってお寿司を作ったことから「みかん寿司」という郷土料理ができたそうです。

給食では、オレンジジュースを入れて炊きます。

あおさのみそ汁

「あおさ」という海藻を使ったみそ汁です。あおさは磯の良い香りがして、他の海藻より、やわらかい食感が特徴です。

あおさ

高知県

北には山地、南には太平洋が広がり、山菜や野菜、魚などさまざまな食材がとれる自然に囲まれています。新鮮な食材が手に入るので、郷土料理としても素材を生かしたものが多いです。

かつおの甘辛揚げ

角煮

かつおは高知県を代表する魚です。「さしみ」や「たたき」にして食べることが多いですが、あまった切り身は保存のできる「角煮」にして食べるようになったそうです。給食では角切りにしたかつおを油で揚げて甘辛いたれをからめます。

来月は、沖縄県です。お楽しみに！