

10月 18日（金）のこんだて 【奈良県の献立】

奈良茶飯 鯖の塩こうじ焼き

紅白なます 飛鳥汁 ギョウニゅう

一口メモ

10月11月は、給食月間です。今年のテーマは、「日本の料理について知ろう」です。第2回目は、「奈良県の献立」です。奈良県は、古くは「大和の国」とよばれ、古代より文化の中心として発展してきました。奈良県の伝統野菜としては、大和まな、大和いも、宇陀金ごぼう等があります。きょうの給食は、ほうじ茶と大豆を使った奈良茶飯と飛鳥汁です。奈良茶飯は、大豆や小豆、栗や粟などを加えて、塩や醤油で味付けした煎茶やほうじ茶で炊き込んだごはんのことです。昔は、お茶は大変貴重なものでお寺に納められたお茶を使って作られ奈良の東大寺や興福寺で始まった料理とされています。飛鳥汁は、奈良県の飛鳥地方に伝わる郷土料理の飛鳥鍋を給食で食べられるように汁にアレンジしたものです。（クラス配布用一口メモより）

