

11月 7日（木）のこんだて【兵庫県の献立】

黒豆ごはん 鯖の西京焼き 紅白なます

そーめん汁 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6回目は、「兵庫県の献立」です。兵庫県は、歴史、風土も異なる摂津、丹波、但馬、播磨、淡路の5つの地域があり、それぞれの地域に根ざした多彩な食文化が育まれています。牛肉や猪肉、瀬戸内海のたこや鯛、日本海のいかやかに等が有名です。きょうの給食は、黒豆ごはんとそーめん汁です。丹波篠山の黒大豆は、大粒でほんのり甘く最高級品といわれています。黒豆ごはんは、6月に行われる「さびらき（苗の生長を祈願する行事）」で田の神にお供えされるそうです。また、こしがあり歯切れがよい食感の播州そうめん「揖保乃糸」は播磨地方の名産品です。

（クラス配布用一口メモより）

