

いただきます



あけましておめでとうございます



1月の給食では、山形県の郷土料理「芋煮」が登場します！ふるさと・北海道の郷土料理についても、理解を深めてみましょう。

★北海道の三大郷土料理

【石狩鍋】

ぶつ切りにした生鮭と、たくさんの野菜を煮込んだもの。昆布だしとみそで味付けされています。石狩地方では鮭漁が有名です。

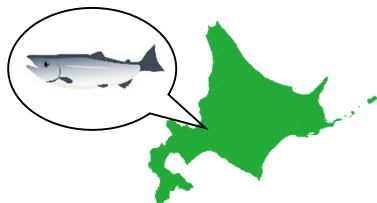


郷土料理とは、昔から地域で食べ継がれてきた伝統ある料理のことです。その地域の気候や特産物が生かされているのが特徴です。



【ちゃんちゃん焼き】

漁師のまかないとして生まれた料理。鮭と野菜を鉄板で焼き、甘辛いみそダレで味をつけています。家庭でも作られる手軽さが魅力です。



【ジンギスカン】

羊の肉と野菜を焼く鍋料理。中央が盛り上がった形の鉄鍋を使うことで、肉汁が野菜に染みこみます。羊毛生産がきっかけで普及しました。



～ 名寄の郷土料理 ～

【煮込みジンギスカン】



※写真：
マルハニチロ畜産



『名寄のソウルフード』といえ、これ！！
タレに漬け込んだ羊肉を、季節の野菜やうどんと一緒に煮込んで食べる家庭料理です。



【もち米料理】

・赤飯

お祝い献立として、給食にも登場しています♪



・大福



※写真：
ふうれん特産館