

★ 給食ブログ ★



2025年 1月30日(木)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- イカメンチカツ
- ひじきの煮物
- 八戸せんべい汁



< 給食ニュース >



今日で全国学校給食週間は最終日を迎えました。ラストを飾るメニューは、青森県の郷土料理です。「イカメンチ」は、イカを刺身にしたときに残るゲソを叩いてミンチにし、たまねぎやにんじんなどの野菜を加え、小麦粉でまとめて揚げた料理です。給食では、これにパン粉をつけてフライにしたアレンジバージョンの「イカメンチカツ」を提供しました。「八戸せんべい汁」は、小麦粉と塩で作られた「南部せんべい」を、割って汁の中に入れて煮込んだ料理です。せんべいは、お汁を吸って、やわらかくてもちもちになります。これからも、奈良県の郷土料理も、日本全国の郷土料理も、給食で紹介していきたいと思えます。