

きょう ふくしままいきゅうしょく しょうかい
今日は「福島米給食」について紹介します。

きょう 今日みなさんが食べているごはんは福島県福島市というところで

つくられたお米を使っています。松江市の地域の方のご縁により、

210kgの福島米を福島市から3時間以上もかけて

松江市小に持ってきていただきました。

福島市 じんこう やく 福島市 じんこう じんこう
福島市の人口は約8000人、豊かな自然に囲まれ、

1年を通して雪が積もることはほとんどなく、過ごしやすい気候です。

とくさんひん
特産品はこんにゃく、りんご、ダリアなどがあります。

きょう 今日福島米にちなんで、福島県でよく食べられている「みそかんぷら」と「こづゆ」も登場します。

「みそかんぷら」とはじゃがいもを皮のまま、味噌や砂糖、みりんなどで炒めて作ります。

きゅうしょく 給食ではじゃがいもを揚げて、アレンジをしました。

「こづゆ」とはホタテの貝柱でだしをとった、貝沢山のお吸い物です。

しょうがつ お正月やお祭りなど、人が集まる特別な日に食べられるおもてなし料理だそうです。

かんしゃ
感謝のきもちをもっていただきましょう！

