

きょう ふくしままいきゅうしょく 今日は「福島米給食」について紹介します。

きょう た ふくしまけんはなわまち
今日みんなが食べているごはんは福島県塙町というところで

つく こめ つか まつえ ちいさ かた えん
作られたお米を使っています。松江の地域の方のご縁により、

ふくしままい はなわまち じかんいじょう
210Kgの福島米を塙町から3時間以上もかけて

まつえしょう も
松江小に持ってきていただきました。

はなわまち じんこう やく にん ゆた しせん かこ
塙町の人口は約8000人、豊かな自然に囲まれ、

ねん とお ゆき つ さ こう
1年を通して雪が積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 ふくしまい ふくしまけん た とうじょう
今日は福島米にちなんで、福島県でよく食べられている「みそかんぱら」と「こづゆ」も登場します。

かわ みそ さとう いた つく
「みそかんぱら」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 あ
給食ではじゃがいもを揚げて、アレンジをしました。

かれぼしら ぐだくさん す もの
「こづゆ」とはホタテの貝柱でだしをとった、具沢山のお吸い物です。

じょうがつ まつ ひと あつ とくべつ ひ た りょうり
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
感謝の気持ちをもっていただきましょう！

