



# きゅうメール ふるさと給食

【日にち】 11月25日(水)

福井県のふるさと給食



【こんだて】

**主食** ご飯

**主菜** ソースかつ

**副菜** うち豆のみそ汁

こっばなます

**牛乳** 牛乳

**その他** 羽二重餅

【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、さといも(谷口さん)、しろねぎ(竹下さん)

みそ(白岩さん)

鳥取県産：牛乳、豚肉、油揚げ、干しいたけ、だいこん、にんじん

【給食センターより】

今日は、「福井県のふるさと給食」です。この取組は、自立と分散で日本を変えるふるさと知事ネットワークに加入している地域の特産品や郷土料理を取り入れ、ふるさと献立として味わってもらおう取組です。

今日の献立は、福井県民に親しまれている「ソースかつ丼」として有名なソースかつや、郷土料理のうち豆汁、こっばなますを取り入れた献立にしました。

うち豆汁の「うち豆」とは、水に浸しておいた大豆を、石臼の上で木づちを使って平たくつぶした後、乾燥させた保存食です。平たくつぶしてあるので、火の通りも早く、汁物の他に酢の物や煮物にも使われています。冬場の貴重な保存食として、先人の知恵が現代に受け継がれています。こっばなますは、行事食のひとつで、お正月やお祝いの席にふるまわれる、ごま酢みそ味の料理です。こっばには、「木くず」や「木の葉」という意味があり、野菜の切り方からこっばなますと呼ばれるようになったと言われています。今日の給食をきっかけに、福井県の食文化にふれてみてほしいと思います。