



# きゅうメール

【日にち】

11月10日(木)

日本全国イッテQ食! ~岩手県~

【こんだて】

主食 ご飯  
 主菜 豆腐田楽  
 副菜 ひつつみ汁  
 三陸わかめの和え物  
 牛乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、しろねぎ（竹下さん）

鳥取県産：牛乳、厚揚げ、鶏肉、ほししいたけ、しめじ、だいこん、にんじん  
えのきたけ、キャベツ

【給食センターより】

日本各地の郷土料理や特産品を使用した特別献立「日本全国イッテQ食!」。第3弾となる今日は、「岩手県」を取り上げ、県内に伝わる郷土料理や特産品を紹介します。

「ひつつみ汁」は、岩手県を代表する郷土料理のひとつです。水でこねた小麦粉をうすく伸ばし、生地を手でちぎって煮ることから「手でちぎる」の方言である「ひつつまむ」から、「ひつつみ汁」と呼ばれるようになったといわれています。

また、岩手県の三陸沖では、わかめの養殖がさかんで、国産わかめの4割を占めており、日本一のわかめの生産地として有名です。今日は三陸産わかめをたっぷり使用した酢のものにしています。