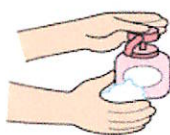


ランチタイムだより



【今日のもりつけ】

トイレの後、給食を食べる前には必ず手を洗いましょう。



カップ

ぶたにくの
ジンギスカンふう



大皿

ごはん
+
たらこふりかけ

わん

どさんこじる



ジンギスカン



今日の献立 12月5日(月)

(主食)ごはん+たらこふりかけ (主菜)豚肉のジンギスカンふう

(汁物)どさんこ汁 (デザート)りんご 牛乳

今日は、北海道の郷土料理を作りました。郷土料理とは、その地域でとれた食材を使い、たくさんの方が料理し、伝えられている料理のことです。

今日の「ジンギスカンふう」は、豚肉を使っていますが、本物の「ジンギスカン」は羊の肉を使います。羊の肉は「ラム」「マトン」とも呼ばれ、北海道の人たちの大切な食材となっています。

そして北海道では、家にジンギスカン用の鍋があるそうです。真ん中が盛り上がっていて、焼き肉を焼くようなお鍋です。タレがおいしい料理ですので、味わってみてください。

また「どさんこ」という言葉は、北海道の人たちのことを言います。「江戸っ子」と同じですね。

鮭がとれる地域ですので、汁物やなべ物にも、鮭を入れることが多いのです。

私は、旭川、富良野、函館、札幌などに行ったことがあります。

富良野はラベンダーの花が咲いていて、札幌ではラーメン、函館ではカニやいくらも食べました。

ステキな町がたくさんありますので、ぜひみなさんも旅行してみてくださいね！！