

7月1日は、「富士山の山開き」に関連させて山梨県の味めぐりを計画しました。『山梨県あるある(①馬肉を食べる②山開きの日はひじきとじゃがいもの煮ものを食べる③日本一の桃の生産県)』を子どもたちに紹介しました。7月19日のふるさとくまさんデーでは、天草の郷土料理の由来等を伝えました。

日にち	ねらい・内容	メニュー
①7月1日(木)	山梨県の味巡り	ごはん、かぼちゃほうとう、馬(うま)かコロケ、じゃがいもとひじきの煮物、ももゼリー、牛乳
②7月19日(月)	ふるさとくまさんデー	ごはん、つみれ汁、天草真鯛の西京焼き、ぶた和え、ひとくちぶどうゼリー、牛乳

①7月1日



②7月19日



毎月19日は食育の日、「ふるさとくまさんデー」として、県内の食材や郷土料理を使った給食を実施しています! 今月は19日に天草のマダイを使った西京焼きや郷土料理のぶた和えを提供しました。ぶた和えには、実はぶた肉ではなく、**タコ**が入っていました!



天草では、昔から「なす」や「にがうり」がたくさんとれました。「ぶた肉」は貴重な食べ物だったので、代わりに天草でたくさん取れる「タコ」を代用し、名前だけが「ぶた和え」として残ったそうです。

「天草さくら鯛」は天然マダイの好漁場でもある天草で育ち、年間を通じて脂ののり具合が一定した安定した美味しさが楽しめます。エサにイカや貝などを加えることで、うま味や甘味が増します。

