



中学校給食センターに潜入!

郡山市の中学校給食センター、第二給食センターを不定期で紹介していきます。

郡山市立中学校給食センター
郡山市立中学校第二給食センター

VERSION10

緑色の帽子がトレードマーク
秋田出身の栄養士です!
今月は私がプロデュースした
秋田献立をお届けします。



はじめて郡山市の学校給食を食べたときに「ラーメン」が出ることにとても驚きました。私が小中学生の頃は、秋田県の給食では「ラーメン」は出ませんでした。また、全国的に定番の給食メニューの「揚げパン」も、食べたことがありませんでした。郡山市の学校給食は、献立のバリエーションが多くてすごいなあと感じます。

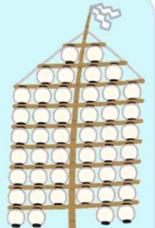
秋田県ってどんなところ?

秋田県は、東北地方の北西部、日本海側に位置しています。面積はおよそ11,638km²と、東北で3番目に大きな県です。郡山市から秋田県までは、新幹線で約3時間、車で約5時間かかるので、同じ東北でも意外と遠いですね。



秋田県の名物は?

秋田といえば、男鹿(おが)半島の「なまはげ」や、国の重要無形民俗文化財に指定されている「竿燈(かんとう)まつり」や、大仙市の雄物川(おものがわ)河畔で開催される「大曲の花火」が有名ですね。



秋田犬



なまはげ



かんとうまつり



「きりたんぽ」と「だまこ」?

「きりたんぽ」と言えば、秋田県の郷土料理と知っている人も多いと思います。「きりたんぽ」は、すりつぶしたごはんを棒に付けて焼いたもので、「だまこ」はすりつぶしたごはんをそのまま団子にしたものです。秋田県のなかでも、地域や家庭によってどちらを食べるか異なっていたりします。

棒にごはんを付けて焼いたもの
味噌をつけても
おいしい



つぶした
ごはんを
団子状に
したもの

秋田県の県魚「ハタハタ」

「ハタハタ」は、秋田県の県魚とされているほど、秋田県ではお馴染みの魚です。煮魚や焼き魚だけでなく、ハタハタを使用した魚醤「しよっつる」を使い、ハタハタや野菜を煮込んだ「しよっつる鍋」で食べることも多いです。ハタハタの魚卵は、「ブリコ」と呼ばれ、加熱することで、ブリブリとした固めの食感になるのが特徴です。

給食では竜田揚げにたれをかけて南蛮漬けにしてみましたよ



「がっこ」はたくあんのこと?

「がっこ」は秋田の方言で「漬物」を意味します。主に大根を漬けた「たくあん」を指して言うことが多いです。秋田にはたくさんの「がっこ」があり、現在は1年中食べられますが、もともとは、北国秋田の冬の保存食として作られてきました。とくに「いぶりがっこ」が有名で、大根をただ干すのではなく、燻(いぶ)してから漬けているため、独特の風味が特徴です。

秋田県の名物を取り入れた
「秋田献立」はいかがでしたか?
今年の給食も残りわずかですね。
来年度の給食もお楽しみに!
へばね〜!(秋田弁で「またね〜」)



ガッコとチーズ
のおかかサラダ

郡山産の
納豆



ハタハタの
南蛮漬け

郡山産
あさか舞ごはん

だまこ汁