



2月

お楽しみ給食

和歌山県



<メニュー>

- ・ちりめん梅ごはん
- ・さばの竜田揚げ
- ・切り干し大根の炒り煮
- ・僧兵汁

<おやつ>

- ・みかんクッキー



お楽しみ給食第10回目は、「和歌山県」でした！

和歌山県は、温暖多雨な気候で、山に川に海と豊かな自然が四季折々の恵みをもたらします。そのため、昔から受け継がれている郷土料理が沢山あります。園では、そんな郷土料理の中から「しらす丼」「梅干し」「くじらの竜田揚げ」「すろっぽ」「僧兵汁」をアレンジしたメニューが登場しました。

和歌山県のしらすは、漁から加工までが短時間のためふんわりぷりぷりの食感といわれています。園では、そんなしらすを使った「しらす丼」と和歌山県の名物である「梅干し」を組み合わせさせた「ちりめん梅ごはん」が登場しました。「くじらの竜田揚げ」はくじらの切身を醤油や生姜などに漬けて下味をつけて片栗粉をまぶして油で揚げたものです。園では、くじらを子供たちの好きな鯖にアレンジしました。「すろっぽ」とは千切りにした大根や人参に、油揚げを加えた煮物です。「僧兵汁」は、お肉に季節の野菜を入れたみそ仕立ての汁物です。昔、修行をしていた僧兵のスタミナ食として食べられていたそうです。

おやつは、和歌山県のお土産で人気のみかんクッキーでした。和歌山県産みかん果汁を50%使用して、じっくりと焼き上げたサクサクとした食感のクッキーです。一口食べるとみかんの酸味が広がり、後味もさわやかで子ども達にも好評でした！