



がつ にち にち きゅうしょく

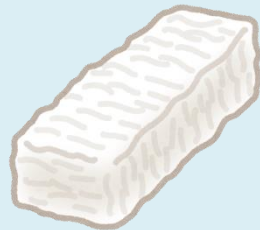
2月16日、17日の給食は・・・

ながのけん あじ こんたて 長野県を味わう献立です！

ながのけん ふゆ さむ い た もの
長野県には、冬の寒さを活かした食べ物や、
ちいき むかし た た もの
地域ごとに昔から食べられてきた食べ物があります。
がつ ながのけん あじ きゅうしょく どうじょう
2月は長野県の味が給食でも登場します。



16日 「寒天」 「雪中キャベツ」



かんてん かいそう に と かた こお かんそう つく
寒天は海藻を煮溶かして固め、凍らせてから乾燥させて作ります。
さむ きび すわ ちほう ねんいじょうまえ つた ちのし にほんいち かんてん さんち
寒さが厳しい諏訪地方に170年以上前に伝わり茅野市は日本一の寒天の産地
として知られています。



せっちゅう ね ゆき なか じゅくせい おたりむら
雪中キャベツは根をつけたまま、雪の中で熟成させたキャベツです。小谷村
や、白馬村で作られています。雪の中は0度くらいなので凍ることはなく、掘
り起こされた雪中キャベツはとても甘くてやわらかくなっています。

17日 「五平もち」 「大平」 「山賊揚げ」 「塩丸いか」

ごへい おおびら きそちほう きょうど
五平もち、大平は木曾地方の郷土
りょうり
料理です。どちらもお祭りや、お
いわ ごと た
祝い事の際に食べられてきま
した。



さんぞく あ しおじり まつもちほう きょうど
山賊揚げは塩尻・松本地方の郷土
りょうり さんぞく もの と あ
料理です。山賊は物を「取り上げ
る」ので鶏肉を揚げた料理にこ
なまえ
の名前がついたとか。

しおまる しおづ うみ ながのけん はこ ほぞん
塩丸いかは、塩漬けにしたいかです。海のない長野県にいかを運ぶときに保存を
よくするために塩漬けにしたそうです。