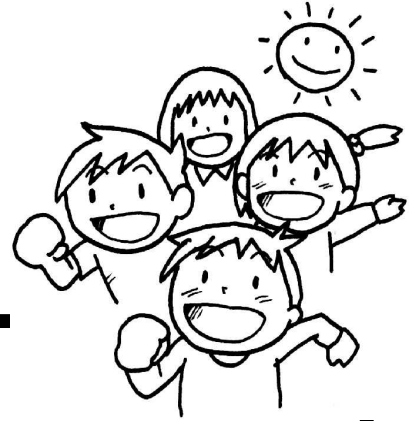


ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
～ 全国学校給食週間～

やまがたけん
山形県メニュー

1月 日()



とり はん ぎゅうにゅう さけ なんぶ や
鶏ごぼうご飯 牛乳 鮭の南部焼き

おみづけ いも煮汁 ラ・フランスゼリー

きょう けん きょうどりょうり こんだて
今日は、山形県の郷土料理の献立です。

「いも煮汁」は、山形を代表する郷土料理です。屋外で

大きな鍋を囲みながら、里芋の入った煮物を楽しむ「いも

煮会」は収穫のお祝いや人々の交流の場として300年ほ

ど前から行われてきたそうです。

「おみ漬け」は、山形県内陸部の郷土料理の漬物です。近江

商人が山形に移り住んだ時に伝えたことから、「近江漬け」

とよばれ、「おみ漬け」になったのが始まりです。「ラフラ

ンス」は、山形県の特産品の西洋ナシです。さわやかな甘み

のあるおいしい果物です。今日はゼリーで味わいます。