



栃木県(9月)

**揚げ餃子 えび大根
かんぴょうと湯葉のすまし汁**

えび大根は9月末に行われる水神様のお祭りで各家庭で作られている料理です。川を利用する舟の安全をお願いするのだそうです。餃子は宇都宮の名物。かんぴょうと湯葉は栃木県の名産です。



長崎県(10月)

**あずきご飯 煮しめ
紅白なます みそ汁**

長崎のお祭り「長崎くんち」は10月7～9日の3日間。くんち料理として受け継がれてきたお料理です。今年は、「長崎がんばらんば国体」もありました。



福岡県 県産品献立(11月)

**赤米ご飯 シイラのフライ
豆腐と野菜のごまあえ
みそ汁 みかん 牛乳**

11月の「食育・地産地消月間」の取り組みとして実施しました。米、赤米、豆腐、シイラ、ほうれん草きのこ、みかん、牛乳－県産品です。



岩手県(12月)

**麦ご飯 さんまのゆずみそ煮
すき昆布の煮物 ひつまみ りんご**

北の地方の郷土料理は冬場の献立が多くみられます。寒冷で米の収穫の少ない地域では粉食文化が多いようです。ひつまみは小麦粉をこねた団子をひつまんで(ひきちぎる)鍋に入れたことからこの名がつけました。さんま、すき昆布、りんごも岩手県でたくさん収穫されます。



熊本県(3月)

**麦ご飯 牛乳 タイピーエン
豆腐シューマイ 野菜のナムル**

タイピーエンは、熊本生まれの中華料理として注目され、熊本の学校給食では人気ものだそうです。具だくさんの春雨のスープで、もともとは中国福建省の郷土料理からきたとのこと。



福島県(3月)

**白ご飯 牛乳 鮭の照焼
ひき菜炒り こづゆ いちご**

こづゆは、会津を代表する料理です。こづゆは、手塩皿といわれる浅めに作られた会津塗りの小さい朱塗りの椀に盛られたことから「こじゅうのつゆ」がなまって、「こづゆ」になったのではないかとわれています。福島では、たくさんの魚介類が水揚げされます。「くだもの大国」とも言われ、山の幸、海の幸、そして温泉に恵まれたところ。

1日も早い東北地方の復興を願うばかりです。