

11月 山形



11月の「食育の日」は山形県です。

「芋煮」はさといもの収穫期の秋から冬によく食べられている郷土料理です。“芋煮会”といって、河原に鍋や材料を持ち込み、家族や友人などと一緒に作ったり、運動会や地域の行事のあとに作ったりします。芋煮は山形県民の団らんに欠かせない料理です。

基本の具材はさといも、牛肉、こんにゃく、ねぎですが、地域や家庭によって味付けや具材が違います。給食では豚肉を使用し、しょうゆで味付けをしています。

デザートは山形県産の「ラフランスゼリー」です。山形県のおいしいものを味わって食べましょう。