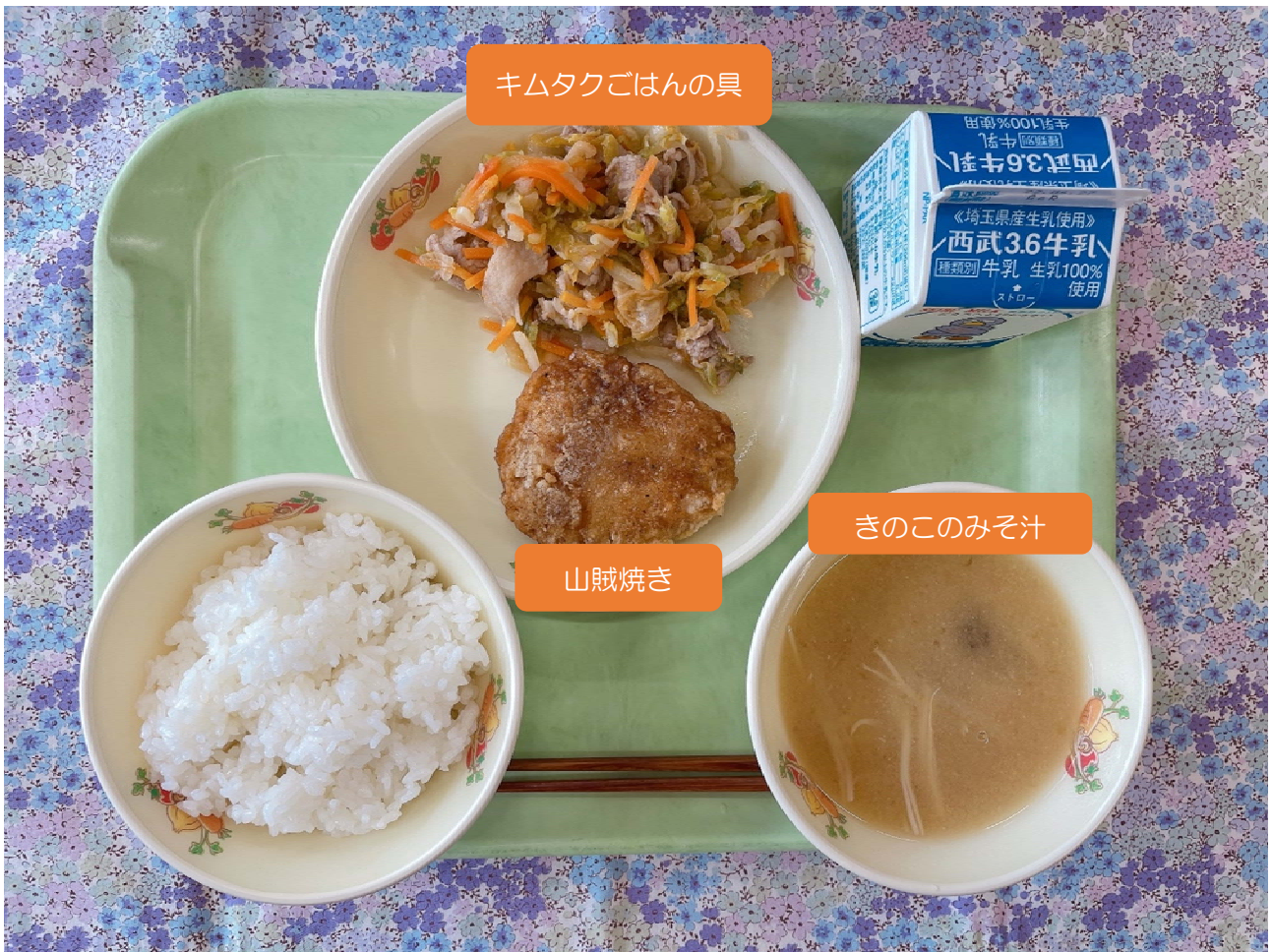


6月

長野



6月の「食育の日」は長野県です。夏の涼しい気候を生かした高原野菜や果物の栽培が盛んです。

「山賊焼き」とは、鶏の一枚肉をたれに漬け込み、片栗粉をまぶして揚げた郷土料理です。「焼」がついているのは、昔は油が貴重だったため、少量の油で焼いていたからだそうです。給食では大きなからあげに、にんにくやしょうがのたれをかけています。

「キムタクごはん」は今までも給食に登場していますが、実は長野県の塩尻市の給食から誕生したメニューです。キムチの「キム」とたくあんの「たく」からこの名前がついています。

みそ汁には長野県で生産量トップのえのきとなめこを使用しています。おいしく食べましょう。