

2月

島根



2月の「食育の日」は島根県です。

「のりふで」は、のりをたっぷり使った島根県の郷土料理です。汁の中ののりをはして持ち上げると、筆の先のようになることからその名があるといわれています。島根県では貴重で縁起の良い「十六島のり」を使用していますが、給食ではあおさのりを使用しています。

島根県にある宍道湖でとれる「ワカサギ」は松江市の冬の名物です。「アマサギ」とも呼ばれています。南蛮漬けは揚げているので骨まで食べられ、野菜も食べられるため定番の郷土料理です。

島根県のおいしいものを味わって食べましょう。