

食育の日献立

5月19日（木）

- ごはん
- 筑前煮
- ごま和え
- 牛乳



食育の日の献立で、日本の味めぐり、福岡県の郷土料理です。日本各地の郷土料理の献立を給食にあうようにアレンジしています。筑前煮は、福岡県では「がめ煮」と呼ばれています。博多弁の「がめり込む」（「寄せ集める」などの意味）が名前の由来と言われています。正月やお祝いの席での料理としてよく作られます。鶏肉・ごぼう・れんこん・人参・たけのこ・しいたけなどを最初に油で炒め、砂糖やしょうゆ・みりんなどで甘辛く煮た料理です。