

給食B1グランプリ

はあぼ



平成24年1月24日
総合産業研究所
0187-43-2243

栗田かぶづけ

しずくた

つげもの

雲然柿づけ

くもしかりがき

つげもの

でぶごぼう

お正月のおめでたい料理。
「でぶ」とは大きい
という意味。

山のいも鍋

いも

仙北「山のいも鍋」は、豚肉みじろ味と、鶏肉しょうゆ味の2種類あり、それぞれの味で楽しめます。今回は、仙北市田沢湖の
虫の豚を使用し、神代いもと糸目み合わせてみました。

煮んぜっこ

副菜

副菜ナンバー1は煮んぜっこ。仙北の
食卓には欠かせないおふくろの味です。
仙北の野菜の旨さが鶏肉に
しみこんで1品。

あじゃら

デザート

お正月やおめでたいことがある日に
つくろふ郷土料理で、栗や柿や豆
くずみなど山の幸がたくさんです。
たくさんごちやごちや入っていることから「あじゃら」と
名付いたとか。

ちまきご飯

主食

田植えの頃に、笹に巻いたご飯を作業の
一服のとき食べました。その後、もち米に
味をつけるようになりおにぎり。
本来は笹の葉に巻き
ますから、きょうはお茶わんで
食べて下さい。

鮭のとうふ巻き

ミケ

仙北市には角館豆腐や善五郎豆腐
など、おいしい豆腐がたくさんあります。
きょうは給食メニュー用に、主菜として鮭を豆腐で
巻いてみました。鮭以外はオール仙北の創作
料理。今回はエンリ-外で食べていただきます。

割りばしで投票してね!



食の伝道師

びんどうし

TEAM仙北はあぼ'S

お料理をつくられたのは、仙北市、食の
伝道師「仙北はあぼ」10人の皆さんです。
平均年齢72才のおはあちゃんたちは、昔から仙北に
伝わる郷土料理を、自岩小学校のみんなに

食べてもらおうと張り切っています。ごちそうさまの時は、「あいかうたま」と
声を掛けてあげて下さいね。

