長野県ってこんなとこ！

夏の冷涼な気候を生かして栽培される高原野菜が有名です。また、きれいな水や環境を生かした日本酒や、ワイン、みその醸造なども盛んです。さらに、なめこの生産量が日本一位です。

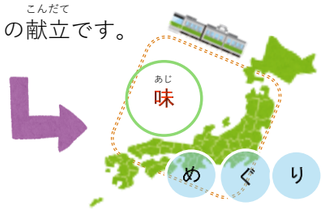
キムタクご飯

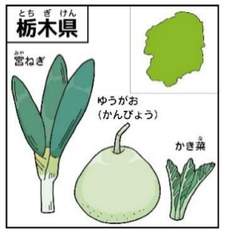
塩尻市で提供されている給食メニューです。塩尻市の栄養士が家庭で作っていたことから生まれたメニューです。「キムタク」とは「キムチ」と「たくあん」のことです。たくあんの漬け汁を一緒に使用することでキムチの辛さをまろやかにして食べる料理です。

山賊焼き

塩尻市の居酒屋「山賊」が発祥といわれています。骨付き肉で提供され、店主が山賊に似た見た目だったため、山賊焼きで名前が定着したのではないかといわれています。給食では骨なしですが、味付けを似せて提供します。

※献立表の横にこのマークがついている日が味めぐりの献立です。





栃木県ってこんなとこ！

農産物の大消費地である首都圏に位置する、地理的な優位性を生かした首都圏農業が盛んです。主要農産物はイチゴ、ニラ、にんじん、かんぴょうなどがあります。また、かんぴょうの生産量が日本一です。

五目ご飯

「五目」とは、いろいろなものが混じっているという意味があります。五目ご飯は具だくさんのご飯ということでもあります。

かんぴょうの卵とじ汁

かんぴょうは、ゆうがおの未熟果肉をひも状にむいて乾燥したものです。かんぴょうはその日のうちに天日乾燥してしまわなければなりません。そのため、晴天の日の早朝から、ゆうがおの実をもぎとり果肉を細くむいて、庭に干します。給食ではそんなかんぴょうを卵でとじたすまし汁にしました。