

給食紹介

令和 7年 2月 28日(金)

ごはん ジョア・ストロベリー

鶏のから揚げ(2こ) 茎わかめのサラダ

せんべい汁

3年5組のリクエストメニューです。
「鶏のから揚げ」「茎わかめのサラダ」は、人気のリクエストの多いメニューです。
唐揚げは、1人2個です。
味わってくださいね。

青森県の郷土料理
『せんべい汁』



今日は『3年5組 リクエストメニュー』です。

リクエストメニュー

今日は、3年生からのリクエストメニューです。
3年生は、ここ安中二中で食べる給食は、今日を含め8回となりました。3年間って、あっという間ですね。給食が素敵な思い出となっていたら、幸いです。今日も愛情をこめて給食をお届けします。

『せんべい汁』とは・・・青森県の郷土料理です。南部せんべいは旧南部藩の領地だった青森県南東部から岩手県北部にかけての伝統食品で、小麦粉に塩と水を混ぜ鉄製の型で丸く焼いたものです。戦前、農家の多くは鉄製の型を持っており、せんべいは、冷害が多く米がよく取れなかった地域の貴重な保存食でした。これを味噌汁や鍋に割り入れて煮たものが「せんべい汁」のはじまりです。200年にもわたり家庭料理として伝えられてきた『せんべい汁』を観光客向けの名物にしようと、八戸市の観光団体がPRに乗り出し、現在では全国にその名を知られる地域おこしの立役者となりました。地域の特性にあわせた保存食“南部せんべい”を活用した『せんべい汁』は、地域に愛され継承されています。素晴らしいですね。
是非、感想も聞かせてください。