

越前町学校給食カレンダー

ふるさと献立



11月18日

【11月の給食目標】

感謝して食べましょう

【献立名】

茶めし
牛乳
まいたけのみそ汁
海土里の五目卵焼き
里芋の煮っころがし
みかん

【献立について】

今日はふるさと献立の日です。今日の献立にある茶飯は、報恩講や法事などで出されることもあるごちそうの一つです。

茶飯は、奈良の東大寺・興福寺などで始められた「なら茶飯」が発祥とされています。地域によっては、大豆ではなく、甘く似た金時豆を混ぜたものを茶飯として代々伝わっています。今日の給食では、お茶をわかして水の代わりに使い、炊き上がったごはん炒った大豆を混ぜ合わせました。番茶と炒った大豆の香ばしさを楽しんでくださいね。



【使用地場産物】

米 もち米 番茶 ひきわりだいず あつあげ にんじん まいたけ だいこん はくさい ねぎ みそ たまご とりにく ほししいたけ ねぎ さといも

【クイズ】

今日は「里芋」についてのクイズです。
福井県内で有名な、里芋の産地はどこでしょう？

- ① 鯖江の吉川地区
- ② 南越前町の今庄地区
- ③ 大野の上庄地区

【解説】

大野の上庄地区のしっかりした土と、昼夜の気温差が大きい気候、そして全国の名水100選にも選ばれたきれいな水によって、おいしい里芋が育つそうです。上庄の里芋は、身が締まり、煮崩れしないのが特徴です。



【こたえ】 ③

☆作ってみましょう☆

茶飯

<材料(約5人分)>

米 250g
もち米 50g(米ともち米合わせて2合)
豆入番茶 2g
水 380ml
しょうゆ 大さじ1と1/2
酒 7.5ml
きんとき豆 25g

<作り方>

- ① 豆入り番茶は事前に煮出して冷ましておく。
- ② もち米は前日から浸水する。
- ③ 米、②のもち米、①の豆入番茶、しょうゆ、酒を入れて炊く。
- ④ 炊きあがったごはんきんとき豆を混ぜてできあがり。



茶飯は、報恩講や法事などで出されることもあるごちそうの一つです。茶飯は、奈良の東大寺・興福寺などで始められた「なら茶飯」が発祥とされています。

※分量は正味重量です。また、作りやすい分量に改良してある場合があります。