越前町学校給食カレンダー
海土里ちゃん献立

【8・9月の給食目標】 箸の持ち方に気をつけて食事をしましょう

9月15日

【献立名】

有機玄米ごはん
牛乳
にゅうめん汁
さばのケチャップみそあえ
織田きゅうりの香り漬け

【献立について】

今日は海土里ちゃん献立の日です。今月紹介する食材は、鯖です。鯖は、昭和40年代頃までは、福井県沖の、特に若狭湾でたくさん獲れました。そして、小浜市では、奈良時代に起源をもつ「鯖街道」という道が今も残っています。鯖街道とは、若狭湾で獲れた鯖を塩漬けにして京都に運ぶ道でした。京都では、これを押し寿司に仕立て、おいしい料理として大切に食べられていました。

冷凍技術が発達した現在では、このような方法で鯖を運ぶことはなくなりました。しかし、平成27年に文化庁より「海と陸をつなぐ文化遺産」として、日本遺産第1号に認定されました。食と文化は深くかかわっているのですね。

【使用地場産物】 こめ　ゆうきげんまい　さば　みそ　たまねぎ　ねぎ　きゅうり

【クイズ】

今日は「お米」についてのクイズです。
お米の単位で「1俵」というと何キログラムのことでしょうか？？

① 10キログラム
② 60キログラム
③ 100キログラム

【解説】

お米1俵というのは60キログラムに当たります。
明治時代の末に全国で統一されました。
ちなみに給食センターでは1回にお米を約130キログラム炊いています。

【こたえ】 ②