

今月の
食育目標

食べものと健康について知り、
楽しんで食べよう！ ★



座間市の郷土料理給食にぎざりマーク
が付いています。採ってみてね！



Main menu table with columns for Date, Day, Main Dish, Side Dish, and other categories. Includes detailed ingredient lists and nutritional information for each item.

表示している栄養価は4年生のもので、
仕入れ等の都合により、材料等が変更になる場合があります。

令和6年度 献立テーマ 「日本の郷土料理を知らう！」 ひつつみ【青森県】

ひつつみは、青森県の郷土料理です。青森県の南部は「やませ」という冷たい風が吹きつけるため米作りには厳しい土地でした。そのため「ひつつみ」「せんべい汁」「そば」といった小麦粉やそば粉を使った郷土料理が多く伝わりました。こねた小麦粉をひっぱり、小さくちぎって鍋に入れるところから「ひつつみ」と呼ばれるようになりました。具やだしは、地域や季節、家庭ごとに異なります。沿岸部ではかにや魚介、山間部では鶏肉を多く使い、季節の野菜をたっぷり入れて作ります。寒い風土の中、作物の収穫や家族の健康を願い、受け継がれてきた郷土の味「ひつつみ」を味わって食べましょう。

《今月使用予定の座間産の農産物》

- こまつな さつまいも
なす ながねぎ(10/14~)
ピーマン だいこん(10/21~)
とうがん だいず
ごぼう みそ
さといも きなこ

