

MEAL NEWS

H27-8

【1月14日～2月8日の実施献立】

北陸地方の郷土料理

- ・ 治部煮【石川】
- ・ お酢わい【富山】
- ・ 鯖のへしこ【福井】
- ・ とろろ昆布おにぎり・みそかんぱ【富山】
- ・ 打ち豆汁【福井】
- ・ でっちようかん【福井】

栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分相当量
733kcal	32.7g	21.6g	4.2g



昨年の北陸新幹線開通により、東京駅から石川県の金沢駅まで最短で2時間28分で行ける距離となりました。今回の食育は北陸3県（富山，石川，福井）の郷土料理についてでした。

石川県

治部煮

江戸時代、加賀藩の土地には鴨が沢山飛んできたので、鴨の肉で作ることの多い料理。「治部煮」という名前は、岡部治部衛門という人が朝鮮から伝えたという説、煮ている時に「じぶじぶ」と音がするからという説がある。



福井県

打ち豆汁

福井県には曹洞宗の大本山永平寺があり、宗教との関わりが暮らしの中に強くある。仏教の大法会である報恩講の時期は大豆の収穫期と重なるので、大豆をつぶして作る「打ち豆汁」は、人が大勢集まる席で、精進料理として、親しまれている。

富山県

みそかんぱ

もともとは山仕事で山籠りの間に食べていた。山仕事は晴れた日でないとう仕事にならない。そのような時、天候回復を祈る山の神様へのお供え物として考えられた。味噌の崩れ落ちる状態で、晴れるか、雨が降るか占ったとも言われている。

◆ 次回献立（2月15日～2月29日実施予定） 予定の詳細は裏面をご覧ください

ひなまつり

- ・ ちらし寿司
- ・ 茶碗蒸し
- ・ 菜の花のくるみ和え
- ・ はまぐりの潮汁
- ・ さくら餅



食品群別使用食材

1群	卵 鶏肉 小豆 海老 油揚げ
2群	はまぐり うなぎ 海苔
3群	菜の花 人参 三つ葉 絹さや
4群	そら豆 れんこん 椎茸 生姜
5群	米 道明寺粉 片栗粉 砂糖 はちみつ 酒
6群	くるみ