11月28日（火）

今日の給食は、石川県の郷土料理です。金沢の兼六園や能登・加賀などの観光名所とともに有名な加賀料理は、ほとんどは庶民的な郷土料理が洗練されてご馳走に仕立てられたものです。

　めった汁の「めった」とはたくさんという意味で、たくさん具材が入っている汁だから「めった汁」というそうです。治部煮は、鴨肉や鶏肉の切り身に片栗粉をまぶしたものと、旬の野菜をだしで煮る、とろみのついた椀物です。今日の給食では鶏を揚げてあります。おからのなますあえは、石川県の農業委員さん考案の郷土料理です。

　石川県は果物も豊富で、ぶどう、りんご、梨、桃、栗、柿、いちじく、ブルーベリー、アールスメロンなどが各地で作られています。それにちなんで今日の給食のデザートはぶどうゼリーにしました。