

🍳🧀🍷🥬🍚 6月 食育メモ 🍚🍞🥬🍅

佐賀の郷土料理～須古寿司～

6/28(金) 実施予定

須古寿司は、白石町の郷土料理です。500年以上前、白石町須古地区の領主は、領内の農民のことをとても大切にしており、米の品質改良に尽力していました。そんな領主の愛情に感謝し、領民たちは地元で取れた海の幸、山の幸を使って寿司を作り、献上したと言われていました。その寿司を「須古寿司」と呼ぶようになりました。現在もお祝い事やお祭りでご馳走として振る舞われています。本来はムツゴロウのかば焼きを具材に使用しますが、給食では3歳以上児に穴子を煮て刻んだものを使用します。

【三光幼稚園・三光保育園の給食の須古寿司】

給食では、すし飯の上に、「でんぶ」「錦糸卵」「煮あなご」「いんげん」をのせています。

この日は約20Kgの米を炊いて、すし飯にして四角の型に入れます。一人分ずつ切り分け、具材をトッピングします。これを全部で約23回(トレイ)作ります。

毎年、子どもたちは、喜んで食べてくれます。今年も、子どもたちの喜んで食べてくれると嬉しいです。



参考：農林水産省 うちの郷土料理

6月の献立より～子どもたちに人気のメニュー～

スパゲティミートソース

スパゲティミートソースのルーツは、イタリア北部にあるポローニャ地方の名前がついた「スパゲティ・アツラ・ポロネーゼ」と言われています。これは、玉ねぎなどの野菜類と牛ひき肉を炒めて、ワインとトマトで煮込んだソースを、平たい麺にからめた料理です。それがアメリカに伝わり、トマトケチャップを使った甘い味付けにされたものが日本に伝わりました。日本のミートソースは、玉ねぎや人参などをみじん切りにし、牛や豚の挽肉と炒めて、きのこ類やトマト缶、トマトケチャップなどと一緒で煮込んで作るものが多く、細い麺の Pasta の上からかけて食べることが多いですね。

園のミートソースは少し甘めで、子どもたちに大人気です。ご家庭でも、ぜひ作ってみてください。

<材料>子ども4人分 (大人2人分になります)

・スパゲティ(乾)	200g	・合挽肉	100g
・玉ねぎ	80g	・にんじん	40g
・ピーマン	20g	・油(炒め用)	小さじ1

<ケチャップソース>

・ケチャップ	80g	・コンソメ	1g
・みりん	10g	・ウスターソース	10g
・砂糖	10g		

