

# やまがたけん きょうどりょうり 山形県の郷土料理について知ろう

10月30日(金)

## きょう こんだて 〈今日の献立〉

ごはん ぎゅうにゅう  
牛乳

いも煮

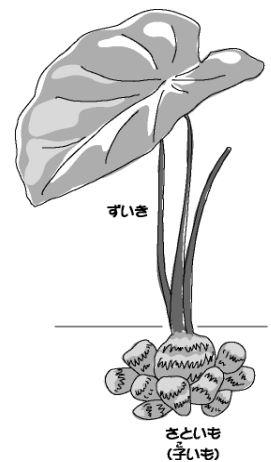
ちくわの磯辺揚げ

からしあえ

やまがたけん  
山形県ながさきけん  
長崎県

## やまがたけん きょうどりょうり 山形県の郷土料理 「いも煮」

「いも煮」は、山形県の郷土料理です。山形では、秋の収穫のころに、川原に大きな鍋を準備し、里芋、肉、こんにゃく、ねぎ、きのこ類をたくさん入れて、ぐつぐつと煮込み、地域の人みんなで味わう会があります。このことを「いも煮会」といいます。地域ごとに、使う材料や味付けの違いはありますが、秋の実りに感謝し、元気に秋を迎えられたことを喜び合います。



## さといも 里芋のぬるぬるパワー！！

里芋は、皮をむくと、独特の「ぬめり」が出てきます。このぬるぬるの正体は、マンナン、ムチンという食物せんいで、お腹の調子をよくしてくれます。

なめらかな食感の里芋を味わって食べてください。

大村市小学校給食センター