じもとりょうりにん　わしょくきゅうしょく　こんだてとくべつごう
地元料理人による「和食給食」献立特別号

令和7年12月4日（木）
おなはまがっこうきゅうしょくきょうどうちょうりじょう　しょうがっこう
小名浜学校給食共同調理場（小学校）

「和食給食」

和食は日本人の素晴らしい文化のひとつです。「和食」のよさを知ってもらうために、今日はプロの料理人が考えた和食の献立が登場します。

いわき市の和食料理店「福いる」の塩井大輝さんが、みなさんのために献立を考えてくださいました。

「いわきの食材の豊かさを知ってほしい」という塩井さんの想いをのせて、地場産物をたっぷり使った和食給食を市内の全小中学校で実施します。

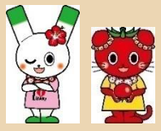
和食料理店「福いる」
塩井大輝さん

おしながき

ごはん
牛乳
かつおのトマト香味だれ
いわききのこときりぼしだいこんの油いため
さつまいも入りぶた汁
ひとくちりんごゼリー

「かつおのトマト香味だれ」

「常磐もの」のかつおに、いわき市産のトマトと長ねぎをたっぷり使った甘酸っぱいたれをかけました。にんにくの風味がかつおによく合い、ごはんがすすみますよ。



「いわききのこときりぼしだいこんの油いため」

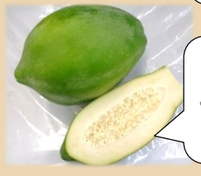
いわき市産の「なめこ」を使ったけんちん汁です。なめこやエリンギの食感に、しいたけのうま味が加わり、かめばかむほど味わい深い一品です。

豊かないわきの食材はこちらからチェック♪

「さつまいも入りぶた汁」

いつもはじゃがいもが入ったぶた汁ですが、今日は旬のさつまいもを使っています。また、四倉町で栽培が進んでいる「青パパイヤ」も入っていますので、旬のさつまいもと「青パパイヤ」のコラボレーションを味わってください。

さつまいものあま味が感じられます。


青パパイヤは味にくせがなく、野菜として食べられています。

「ひとくちりんごゼリー」

福島県産りんごを使ったひとくちゼリーです。

和食の特徴

もっと詳しく知りたい人はこちらへ♪
【一般社団法人和食文化国民会議HP】

多様で新鮮な食材とその持ち味を活かす工夫

健康的な食生活を支える栄養バランスが整っている

11月24日は「和食の日」

自然の美しさや季節のうつろいを表現する

正月などの年中行事との密接な関わりがある