

【5月19日】食育の日給食

やこめ・とり肉のみそマヨネーズ焼き・ヤングコーンのおかかあえ・

おろし汁<sup>じる</sup>・レモンゼリー



今月の「食育の日給食」です。「やこめ」は山梨県に伝わる郷土料理で、お米に大豆を入れて炊いたごはんです。米作りで一番大切な苗の種まきの時に、豊作を祈って「やこめ」を神様にお供えしました。それから地産地消の「ヤングコーン」を使った献立があります。ヤングコーンは実が大きくなる前に収穫したとうもろこしのことで、ベビーコーンともいわれます。旬は5月～7月頃で、やわらかいので芯まで食べることができます。今回の給食では、おかかあえに南アルプス市産の甘々娘<sup>かんかんむすめ</sup>という品種のヤングコーンを使っています。地域の農家の方々に感謝の気持ちを込めて、今後もよく味わって食べてほしいです。