



まん よう こん だて
万葉献立



10月6日(金)～8日(日)の3日間「高岡万葉祭り」が開催されます。今日の給食は、
万葉祭りにちなんだ献立です。

万葉の時代には、あわ、ひえ、麦、豆、米などを栽培して食べていました。また、川で魚をとったり、木の実をとったりして食事をしていました。

今日の給食では、白い米(高岡産富富富)に香紫米という雑穀を混ぜています。見た目が赤くてびっくりすると思いますが、香紫米のおかげでもちもちした食感になっています。万葉の時代の食事を想像して食べてみてください。

「かたかご煮」は、片栗粉でとろみをつけた煮物です。今の片栗粉は、じゃがいものでんぷんから作られますが、昔は、かたかごの花の根から作られていました。「かたかごの花」は、高岡市の花です。みなさんが毎日使っている給食の食器の模様にもなっていますよ。

今日は万葉献立をみんなでおいしくいただきます。

給食室より

