

2月21日（水）

# おしらせメモ

## せんべい汁<sup>じる</sup>

## （岩手県の郷土料理<sup>きょうどりょうり</sup>）

今日の給食<sup>きょう きゅうしょく</sup>は、「せんべい汁<sup>じる</sup>」で、これは岩手県の郷土料理<sup>いわてけん きょうど り</sup>です。

「南部せんべい<sup>なんぶ</sup>」は、岩手県二戸市<sup>いわてけん にのへし</sup>から届きました<sup>とど</sup>。

昔<sup>むかし</sup>は、食料事情<sup>しょくりょうじじょう</sup>がとても悪く<sup>わる</sup>食べ物<sup>たもの</sup>が大変少ない<sup>すく</sup>時代<sup>じだい</sup>がありました。お米<sup>こめ</sup>を作<sup>つく</sup>ることが出来<sup>でき</sup>ない地方<sup>ちほう</sup>では、小麦粉<sup>こむぎこ</sup>を主食<sup>しゅしょく</sup>の代わり<sup>か</sup>として大切なエネルギー源<sup>たいせつ げん</sup>としました。そこで考<sup>かんが</sup>えられたのが、保存<sup>ほそん</sup>のきくこのせんべい<sup>です</sup>。

南部せんべい<sup>なんぶ</sup>は、小麦粉<sup>こむぎこ</sup>と塩<sup>しお</sup>だけで作<sup>つく</sup>られた大変<sup>たいへん</sup>素朴<sup>そぼく</sup>な品<sup>しな</sup>で、昔<sup>むかし</sup>の人々<sup>ひとびと</sup>の知恵<sup>ちえ</sup>が詰<sup>つ</sup>まった素晴らしい食べ物<sup>たもの</sup>です。

今<sup>いま</sup>では、胡麻<sup>ごま</sup>や青<sup>あお</sup>のり、ピーナッツ<sup>い</sup>を入<sup>い</sup>れたものが出回<sup>でまわ</sup>るようになって<sup>な</sup>っています。せんべい<sup>は</sup>、「力<sup>ちから</sup>が デル！デル！」の食べ物<sup>たもの</sup>です。

みなさん、今日<sup>きょう</sup>の特製<sup>とくせい</sup>「せんべい汁<sup>じる</sup>」の味<sup>あじ</sup>はいかがですか？

よーく煮<sup>に</sup>ても、溶<sup>と</sup>けない南部せんべい<sup>なんぶ</sup>、とても不思議<sup>ふしぎ</sup>ですね。これは、

とうほくさいがいふっこうしえんぶっし  
東北災害復興支援物資<sup>とうほくさいがいふっこうしえんぶっし</sup>のひとつでもあります。