

# たのしい食育

※このおたよりは、食に関する情報を載せていますので、お子さんと一緒にご覧ください。

令和5年1月  
編集・発行  
福知山市学校給食会  
学校給食センター  
(小学校)

## 『全国学校給食週間』

1月には、全国学校給食週間があります。そこで、1月の給食には特別献立として、「日本各地域の郷土料理」が出ます。

給食を通して、日本の食文化について、知る機会にしてください。



### ●「北海道・東北地方」の日

#### ザンギ(北海道)

北海道では、とり肉のから揚げのことを「ザンギ」と呼びます。また、食材に粉をまぶして揚げたものも、「～ザンギ」と呼ばれています。



#### いかにんじん(福島県)

細切りにしたにんじんとするめいかを、甘辛く味付けした料理です。

#### けの汁(青森県)

根菜や山菜を、細かいさいの目切りにして作る汁物料理です。



### ●「関東地方」の日

#### ゼリーフライ(埼玉県)

ゼリーフライという名前の由来は、銭(昔のお金)の形をしていることからきています。「銭フライ」と呼ばれていたものが変化し、「ゼリーフライ」と呼ばれるようになりました。



#### かんぴょうのごま酢和え(栃木県)

栃木県では、かんぴょうがたくさん生産されており、全国の生産量の99%を占めています。このことから栃木県では、昔からかんぴょうを使った料理が食べられてきました。



#### 臭汁(群馬県・埼玉県)

大豆を水に浸し、すりつぶしたものを「臭」と言い、この「臭」をみそ汁に入れた料理です。この臭汁は、関東地方をはじめ、その他の地域でも食べられている郷土料理のひとつです。



### ●「中部地方」の日

#### かしわのひきずり(愛知県)

愛知県では、かしわ(とり肉)を使った料理がよく食べられてきました。とり肉を使って作るすき焼きのことを「かしわのひきずり」と言います。



#### おすわい(富山県)

「お酢和え」がなまって、「おすわい」と呼ばれるようになりました。旬の野菜や果物が材料として使われます。

### ●「近畿地方」の日

#### 衣笠丼(京都府)

油揚げとねぎを卵でとじて、ご飯にのせて食べます。卵とじのこんもりとした様子を洛北の衣笠山に見立てたことから、「衣笠丼」と名前がつきました。



#### 粕汁(兵庫県)

兵庫県は国内の清酒生産量の約3割を占める酒造地です。その酒造の際にできる酒粕を用いた料理である「粕汁」が、郷土料理としてあります。

### ●「中部・四国地方」の日

#### チキンチキンごぼ(山口県)

学校給食から家庭を通して、県内全域に広がった料理です。



#### ならえ(徳島県)

名前の由来としては、奈良県から伝わってきた「奈良和え」、7種類の食材を使うことから「なな和え」という意味があります。これが徳島県の方言で「ならえ」と呼ばれるようになりました。

#### いもたき(愛媛県)

とり肉や里いも、こんにやくなどを煮込んだ料理です。また、愛媛県では、子孫繁栄につながる縁起のよい料理とされており、お祝いの場でもよく食べられています。



### ●「九州地方」の日

#### もずく丼(沖縄県)

沖縄県では、もずくがたくさん収穫されており、全国の収穫量の99%を占めています。沖縄県ではもずくを、もずく丼やてんぷらなどの料理にも使われます。



#### タイピーエン(熊本県)

明治時代後期に中国から伝わり、熊本県全域に広がった料理です。中国でよく食べられているフカヒシの代わりに、春雨やお肉、野菜を加えた臭だくさんの汁物料理です。

