

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
(中学校)

『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。



呉汁 (群馬県・埼玉県)

大豆を水に浸し、すりつぶしたものを「呉」と言い、この「呉」をみそ汁に入れた料理です。この呉汁は、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一つです。



●「中部地方」の日

かしのひきずり (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」と名前がつけました。



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

チキンチキンごぼう (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」など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、こんにゃ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、熊本県全域に広まった料理です。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、野菜を加えた具だくさんの汁物料理です。

