

学校給食で巡る！ 日本全国 郷土料理&特産物食べ歩きツアー☆

1月の給食では、様々な都道府県の郷土料理や特産物を使った料理を作ります。郷土料理とは、その地域に根付いた産物を使い、その地域独自の調理方法で作られ、その地域で広く伝承されている地域固有の料理のことです。給食を食べながら色々な都道府県のことを学んでみましょう！各地域の料理については給食放送でも紹介します。※ アレンジしてある料理もあります。

25日(火) 北海道：ザンギ・石狩鍋・和風ポテトサラダ

「ザンギ」は甘辛く味付けした鶏の唐揚げです。北海道は、「じゃがいも」の収穫量が全国1位で、全体の約8割を占めています。石狩川には、大量の「鮭」が遡上（生まれた場所に戻る）します。

31日(月)

新潟県：たれカツ丼・スキージ

「たれカツ丼」は新潟県の郷土料理です。薄めのカツを甘辛いたれにくぐらせ、ご飯に乗せます。スキージは、豚汁の一種で、体を温めます。

20日(木)

宮城県：油麭井・おくずかけ・サメの仙台みそ焼き・ずんだ餅

宮城名物「油麭」は、油で揚げた麭です。郷土料理の「おくずかけ」はとろみのある汁です。宮城県は、「サメ」の漁獲量全国1位です。「仙台みそ」で味付けしました。「ずんだもち」は、宮城県の郷土料理です。「ずんだ」とは、枝豆あんのことです。

17日(月)

京都府：鯖の西京焼き・水菜のごまびたし湯葉のすまし汁

「西京みそ」「水菜」「湯葉」は、京都でよく食べられている食材です。

27日(木)

岐阜県：鶏ちゃん・ニジマスの甘酢だれ・糸寒天のうま味汁

「鶏ちゃん」は、岐阜県の郷土料理です。清流に恵まれた岐阜県では「ニジマス」の養殖や「寒天」作りが盛んです。

12日(水)

広島県：もぶりごはん・呉汁 たこの唐揚げレモンソース

「もぶり」は、混ぜるという意味です。広島県は「レモン」の産地です。

26日(水)

長崎県：長崎ちゃんぽん

「ちゃんぽん」とは、様々なものを混ぜるという意味です。

26日(水) 高知県：土佐あえ

「かつお」は高知県の県魚です。かつお節をあえ衣にする料理を「土佐あえ」と言います。

18日(火)

三重県：ひじきごはん・津ぎょうざ・あおさ汁

三重県の海は、海藻類の宝庫です。特に「ひじき」の生産量は全国1位です。「津ぎょうざ」は、三重県の学校給食で発案されたジャンボサイズのぎょうざです。

13日(木)

神奈川県：建長汁

「建長汁」は、建長寺というお寺が発祥の地だと言われています。精進料理なので、肉類は入っていませんが、素材のうま味をたっぷり味わえます。

13日(木) 愛知県

：愛知の大根葉ごはん

24日(月)

：ニギスフライ・小松菜のなめ

たけあえ・みそあでん

愛知県は、関西と関東の食文化が融合しており、さらに豆みそなど独自の食文化があります。