

給食だより 1月



1月の
テーマ

郷土料理・行事食を知ろう

～伝統的な食文化を受け継ぐ～

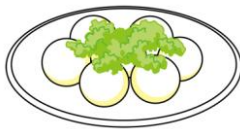
年末年始は、1年の中でも昔から受け継がれてきた日本の文化にふれる機会が多い時期です。1月は伝統的な日本の食文化のうち、郷土料理と行事食を紹介します。

「郷土料理」とは？

日本では、地形・気候の違いから地域によって特色のある産物があります。郷土料理とはその土地の産物を使って生み出され、受け継がれてきた伝統料理のことです。地域の自然や文化から生まれた郷土料理を通して、昔の人々の暮らしや工夫を知ることができます。

また、その土地で生産される食材を使うため、地産地消の料理として、また文化の保存や町おこしの手段としても郷土料理が注目されています。

くるみ餅



茶飯

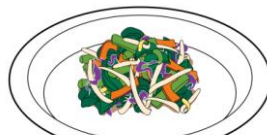


大和まなの煮びたし



奈良の郷土料理

あなたはいくつ知っていますか？



七種おあえ



飛鳥鍋



柿なます

正月
おせち料理



雑煮



立春の前日
節分

イワシ



節分豆

「行事食」とは？

季節折々で自然の恵みに感謝し、古くから日本人が育んできた祭りや伝統行事など、特別の日食べる食事のことです。

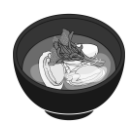
3月3日 桃の節句(ひな祭り)



ちらし寿司



ひし餅



はまぐりの
吸い物

5月5日
端午の節句
(子どもの日)



ちまき



柏餅



旧暦

8月15日
十五夜
(お月見)

冬至 かぼちゃ



大みそか
年越しそば



～給食には奈良の郷土料理が登場しています～

＜柿の葉寿司＞



1月26日
給食に登場

柿の葉寿司は、もともと奈良県吉野地域の伝統料理です。紀伊半島沖の熊野灘（現在の和歌山県）でとれたサバの塩漬けを、防腐効果のある渋柿の葉で包むことで保存性を高めています。

＜高野粉の煮物＞



1月27日
給食に登場

高野豆腐は豆腐を凍らせて乾燥した保存食で、昔から奈良の山間部（大和高原地域）で作られてきました。高野粉とは高野豆腐を切り分ける時に出る粉のことです。野菜と一緒にだしで煮て食べます。

＜奈良のっぺ＞



昨年12月15日
給食に登場

毎年12月17日に行われる春日大社若宮の「おん祭」の日にはふるまわれる料理です。里いもが煮くずれて自然に煮汁にとろみがついています。また野菜を「烏帽子（えぼし）切り」という切り方で大きく切るのが特徴です。

ふるさとの料理をおいしくいただき、伝統的な文化について考えるきっかけとしましょう。昔の人の知恵と工夫が詰まった伝統的食文化を受け継ぎ、次の世代へと伝えていくのは、みなさん自身です。

1月26日～30日は

全国学校

給食週間です。



昭和21(1946)年12月24日、戦後の栄養不足から日本の子どもたちを救うため、国際連合児童基金やLALA(アメリカのアジア救援公認団体)から脱脂粉乳などの寄贈を受け、全国都市の300万人に学校給食が再開されました。

このことから、冬期休業と重ならない翌月の24日を給食記念日とし、24日をはさむ1週間が毎年給食週間と定められています。

給食にたくさんの人の思いがこめられていることを考える機会としましょう。