

5月 主な行事食

群馬の郷土料理「こんにゃくのきんぴら」

- ごはん
- 牛乳

- あじフライのソースかけ
- 新たまねぎのみそ汁
- こんにゃくのきんぴら



群馬県はこんにゃくの生産量が全国一です。こんにゃくは生産量が盛んな甘楽富岡地域には、簡単に手早く作れる「こんにゃくのきんぴら」が昔から伝えられています。正月や節句など、一年の節目の行事の際に欠かすことのできない料理の一つでした。唐辛子の一種のタカノツメを入れて甘辛く炒めたものです。給食では、こんにゃく、ごぼう、にんじん、いんげん、さつまあげを使ってつくりまします。

行事食「端午の節句」

- ごはん
- 牛乳

- 照り焼きチキン
- 昆布野菜あえ

- 若竹汁
- かしわもち



5月5日は「こどもの日」です。「端午の節句」とも言われ、男の子の健やかな成長を祝う日です。若竹汁は、旬の食材「わかめ」と「たけのこ」を使った春のお吸い物です。「たけのこ」は天に向かって真っすぐにすくすく成長することから、端午の節句のお祝い料理に使われます。また、「かしわもち」に使われている「かしわの葉」は、新しい芽が出るまで古い葉が落ちないことから「跡継ぎがなくなるならない」「子孫繁栄」をあらわし、縁起のよい食べ物として食べられるようになりました。しっかり食べて、元気な体をつくりまします。

日本の郷土料理「静岡県」

- ごはん
- 牛乳

- 黒はんぺんフライ
- コーンの磯煮

- 駿河汁
- お茶プリン



静岡県は日本のほぼ中央に位置し、相模湾、駿河湾、遠州灘にそった長い海岸線と富士山、南アルプスの山々が連なり東西に長い地形を囲んでいます。農産物や水産物に恵まれていて、お茶やみかんの産地として有名です。特産品として「黒はんぺん」があります。はんぺんといえば白いものを思い浮かべますが、静岡のはんぺんは魚の骨や皮をそのまま練り込むので灰色になります。煮物や焼き物、静岡おでんの具材に使われます。また、たくさんとれる魚をつみれにして野菜と一緒に汁物にして食べる習慣があります。給食では、「黒はんぺんフライ」、いわしのつみれを使ったみそ汁「駿河汁」、デザートは「お茶プリン」です。

世界の料理「台湾」

- ごはん
- 牛乳

- ショーロンポー
- ルーローハンの具

- わかめスープ



台湾の面積は九州より少し小さく、沖縄県に近い場所にあり、一年を通して暖かい気候が特徴です。「ルーローハン」は、台湾では屋台や食堂に必ずある人気メニューです。甘辛のたれで煮込んだ豚肉をご飯にのせて食べます。また、鶏肉を使ったよく似た料理は「ジーローハン」というそうです。本場のルーローハンは、八角という少し癖のある調味料も使いますが、給食ではオイスターソースやごま油、しょうがを使い、食べやすく仕上げました。ごはんがすすむメニューです。