

# 1月 主な行事食

## 行事食～小正月～



- ごはん
- 赤魚の西京焼き
- 牛乳
- はすのきんぴら
- まゆ玉汁

小正月の代表的な行事に「どんど焼き」があります。正月飾りやお札を燃やすと、その煙にのって年神様が天上に帰っていくとされています。この時、米の粉で「まゆ玉」が作られます。まゆ玉をその火で焼き、汁に入れて食べることで無病息災で過ごせるといわれています。今日はまゆ玉に似たおもちを入れて、まゆ玉汁を作りました。1年間健康で元気に過ごせるように、よく噛んで感謝していただきましょう。

## いせさきふるさと給食



- ごはん
- 伊勢崎神社コロッケ
- 牛乳
- 浅漬け
- 伊勢崎豚丼の具

伊勢崎神社コロッケは、昔「伊勢崎銘仙」を取り扱う仕事をしていた夫婦が転業して作ったことが始まりとされています。ソースを独自に調合し、じゃがいもと小麦粉を使ってコロッケをつくり、リヤカーを引きながら午前中は伊勢崎市の街中を売り歩き、午後は伊勢崎神社の境内で売っていたことから「伊勢崎神社コロッケ」と呼ばれるようになりました。伊勢崎豚丼の具に使われている下植木ねぎは、寒さが厳しくなる1月下旬から2月中旬にかけて甘みが増します。煮込むととろけるようにやわらかく、甘くなるのが下植木ねぎの特徴です。味わって食べてください。他にも、白菜、にんじん、にらが伊勢崎市内産の野菜です。

## 行事食～全国学校給食週間～



- ごはん
- 鮭の塩焼き
- 牛乳
- たくあんの甘酢和え
- ふりかけ
- 上州豚汁

1月24日から30日までを全国学校給食週間といいます。学校給食の歴史について知り、食べ物に感謝し、食生活を見直す一週間です。日本では明治22年、貧しくてお弁当を持ってこれない子ども達のために、山形県のお寺で「おにぎり・鮭・漬物」を作って出されたのが給食のはじまりと考えられています。今日はその当時に出されていた給食をもとに作りました。毎日おいしい給食が食べられることに感謝して食べてください。

## 伝統食～おっきりこみ～



- ごはん
- さわらの野菜あんかけ
- 牛乳
- うま塩キャベツ
- おっきりこみ

群馬県内の一般家庭でおっきりこみが食べられるようになったのは、江戸時代中期以降と考えられています。群馬県は、年間を通して晴れの日が多い気候と水はけのよい土壤に恵まれているため、古くから小麦の栽培が盛んです。全国有数の産地で、小麦から作られる「粉もの食」が発展してきました。その代表と言えるのが「おっきりこみ」です。家庭で打った幅広の麺を、野菜やきのこなどがたっぷり入った汁の中に「切っては入れ、切っては入れ」したのでおっきりこみと言うそうです。地域によって呼び方も少し異なり、西毛・北毛地域では「おきりこみ」や「おっきりこみ」中毛・東毛地域では「煮ぼうとう」や「煮ぼうと」と呼ばれています。粉が溶け出してとろみがつくので体がとても温まる群馬の伝統食です。

## 世界の料理～アメリカ～

- 背割れコッペパン ■ロングウインナー
- 牛乳 ■大根サラダ
- チリコンカン



アメリカ合衆国は、北アメリカ大陸48の州とアラスカ州、ハワイ州を加えて50もの州からなる国です。国土は日本の26倍の広さがあります。世界有数の農業大国で、農地が国土の40%を占めていて、とうもろこし・大豆・小麦の生産をはじめ、酪農や畜産も盛んです。先住民の他、世界各国からの移民とその子孫によって構成されているため、都市部では世界各国の料理やそれらをアメリカ風にアレンジしたものを気軽に楽しむことができます。チリコンカンはひき肉とたまねぎを炒め、そこに豆やトマト・香辛料を加えて煮込んだ料理です。背割れコッペパンにロングウインナーやチリコンカンを挟んで食べてください。