

# 9月 主な行事食



## 郷土料理～神奈川県～

- 中華麺
- 牛乳
- 春巻
- キムチあえ
- サンマーメン



神奈川県は、比較的温暖な気候に恵まれ、西部には箱根・丹沢の山々が連なり、また、相模湾などの海に面していて、風景の美しいところです。  
 サンマーメンは、戦後すぐ、横浜の中華街で考えられたといわれていて、当時は従業員が食べる”まかない料理”だったそうです。キャベツ・にら・もやしなどの新鮮な野菜と豚肉を炒めてとろみをつけた「あん」を麺の上にかけてのが「サンマーメン」です。たっぷりの野菜はボリュームがあり、また、冷めにくく食べると体が温まります。神奈川県のご当地ラーメンです。

## 世界の料理～インド～

- ナン
- 牛乳
- チキンナゲット
- インド風お豆のサラダ
- なすいりキーマカレー



インド料理は、一般的にたくさんのスパイスを使うことを特徴としています。インド料理は、地域や民族、あるいは宗教などによって多種多様な料理があります。「キーマ」は、ヒンディ語やウルドゥ語で「細切れの肉」または「ひき肉」を意味し、ひき肉を使って作ったカレーをキーマカレーと呼んでいます。普通のカレーよりも水分が少なく、とろみがあるのが特徴です。インド風お豆のサラダは、インドカレー屋さんで出てくるサラダをイメージして作りました。野菜の甘味をいかしたオレンジ色のドレッシングを使っています。

## 行事食～十五夜～

- さくらごはん
- 牛乳
- お月見ゼリー
- 丸干しさんま
- 千草あえ
- お月見汁



月は古昔から人々に神様としてあがめられ、愛されてきました。秋の収穫期の中秋の名月に、里芋や大根、大豆などその年に収穫されたものや月見だんご、すすきなどをそえて1年の実りを感謝する祭りが十五夜です。里芋の収穫時期にあたることから別名「芋名月」ともいいます。里芋は親芋のまわりに子芋、さらに孫芋、ひ孫芋と1つの種芋からたくさんの芋ができるため、子孫繁栄の縁起のいい食べ物としてさまざまなお祝いの行事食に使われています。