

10月 主な行事食

郷土料理～奈良県～



- さくらごはん
- さばの西京揚げ
- 牛乳
- 浅漬け
- 飛鳥汁

奈良県は、近畿地方に位置する県です。竜田揚げの「竜田」は、具材にしょうゆなどで下味をつけ、片栗粉をまぶして油で揚げると赤茶色に揚げ、ところどころに片栗粉の白色の部分が出ます。その見た目から、奈良県の紅葉の名所である竜田川に見立てて名付けられました。今回は、さばにみそで下味をつけた竜田揚げです。飛鳥汁は、鶏肉や野菜の入ったみそ汁に牛乳を加えた汁物です。飛鳥時代に宮廷に献上されていた牛乳を入れて作られたのが始まりです。

伝統食～やきまんじゅう～



- ゆでめん
- やきまんじゅう
- 牛乳
- ごま和え
- りんごゼリー
- きのこうどん汁

群馬県は、小麦の生産が盛んです。うどんやおっきりこみなど、昔から様々な「粉もの」の料理が食べられてきました。冬の日照時間が長く、からっ風で適度に乾燥する気候、火山灰の水はけのよい土壌が良質の小麦を育てています。まんじゅうを竹串に刺し濃厚なみそだれを塗って焼き、焦げ目をつけたものが「やきまんじゅう」です。群馬県民なら誰でも知っている「やきまんじゅう」の始まりは、江戸時代の終わりごろと言われています。

行事食～学校給食ぐんまの日～



- 上州かみなりごはん
- 厚焼きたまご
- 牛乳
- うま塩キャベツ
- おっきりこみ

高低差のある地形と豊かな水源、長い日照時間に恵まれた群馬県では、年間を通して新鮮でおいしい野菜や果物、肉や卵、牛乳など様々な農畜産物が作られています。この農畜産物を学校給食に利用することで、ふるさとの良さを再確認し、群馬県の豊かな恵みに気付いてもらえるよう制定されたのが、「学校給食ぐんまの日」です。群馬の郷土料理であるおっきりこみ、群馬県産の食材を使った上州かみなりごはんを提供しました。