



## 11月 主な行事食



### 郷土料理『愛知県』



- ごはん
- みそカツ
- たまり汁
- 牛乳
- れんこんサラダ

愛知県は、豊かな水と緑、そして温暖な気候に恵まれています。「八丁（はっちょう）みそ」は大豆と塩だけで作られる「豆みそ」です。その歴史は、戦国時代までさかのぼります。徳川家康が生まれた岡崎城より西へ八丁（約870m）離れた八丁村（現在の岡崎市八丁町）で作り始められました。風味が良く、長期保存ができるため、三河武士の食料として活用されていたそうです。愛知県の食生活に、八丁みそは欠かせない存在です。今日は、愛知県民に愛されている八丁みそを使って「みそカツ」を作りました。ごはんのにのせて食べるとおいしいですよ。

### 行事食『収穫祭』



- ごはん
- さんまのかば焼き
- いものこ汁
- 牛乳
- 浅漬け

今日の給食は、実りの秋の収穫をお祝いする行事食です。11月は食べ物が実りの時期で、いろいろな作物が収穫されます。収穫祭は作物の収穫を祝い、豊かな実りに感謝する農村のお祭りです。現在は勤労感謝の日としても知られています。収穫祭ではその年にとれた米や大根、里芋、大豆などが供えられます。給食では、秋が旬のさんま、さといもやきのこを使った「いものこ汁」が出ます。感謝の気持ちを込めて、残さず食べましょう。

### 行事食『ぐんま・すき焼きの日』



- ごはん
- 厚焼きたまご
- すき焼き煮
- 牛乳
- ごま昆布和え
- コーヒー牛乳の素

群馬県は「上州和牛」、生産量全国第一位の「こんにゃく」、全国的に知名度の高い「下仁田ねぎ」、生産量上位の「生しいたけ」や「しゅんぎく」など、「すき焼き」に必要な食材をすべて県産の食材でそろえることができる「すき焼き自給率100%」の県です。そこで、群馬県がほこる「究極のおもてなし料理」としてすき焼きを全国、そして海外にも広めていくために、群馬県では11月29日を「ぐんま・すき焼きの日」と制定しました。現在、県内のほぼ全ての学校給食で、すき焼きが提供されています。群馬の恵みを味わってください。今日は豚肉を使ったすき焼きです。