

12月 主な行事食

郷土料理「秋田県」



- ごはん
- 牛乳
- たらのしょつつるあげ
- わかめのごま酢あえ
- きりたんぼ汁

しょつつるとは、秋田県の伝統特産品である魚醤油です。ハタハタに塩を加えて熟成させてできた、旨味と独特の風味が特徴の調味料です。そのしょつつるで味付けした、たら揚げ物を提供します。きりたんぼは、ごはんを米粒の形が残るくらいまでつぶし、杉のくしに細長く巻き付けて焼いたものを切ったものです。旬の野菜や鶏肉などと煮込む料理です。からだも温まる秋田県の代表的な郷土料理です。。

群馬の郷土料理「呉汁」



- ごはん
- 牛乳
- ごぼうコロッケのソースかけ
- 鶏肉と大根の煮物
- 呉汁

冬の寒い季節に体を温めてくれる料理の料理の一つとして「呉汁」があります。大豆をすりつぶしたものを「呉」といい、それを野菜たっぷりのみそ汁に入れたものが呉汁です。昔は肉や魚が毎日食べられるわけではなかったため、大豆は貴重なたんぱく源でした。呉汁は、たんぱく源が手軽にとれる大豆料理として寒い冬によく作られていました。

いせさきふるさと給食

「ミルキーシェリー・冬の大根カレー」



- ごはん(ミルキーシェリー)
- 牛乳
- 冬の大根カレー
- ツナサラダ
- みかん

ふるさと給食は、伊勢崎市で作られた食材を通し、地元のよさを伝えるために行っています。7月、12月、1月と1年間に3回あります。12月は、伊勢崎産のブランド米「ミルキーシェリー」と地場産野菜を使用した「冬の大根カレー」です。だいこん、にんじん、たまねぎは、市内で栽培された有機農産物です。地元でとれた新鮮な野菜たっぷりのカレーです。

行事食「冬至」



- 発芽玄米ごはん
- 牛乳
- ますのゆず風味焼き
- かぼちゃのそぼろ煮
- 根菜のごま汁

冬至は一年の中で一番日が短く、夜が長くなります。昔は夜が長いことから、縁起の悪い日とされていました。黄色が魔除けの色と言われていたため、かぼちゃを食べてゆず湯に入り、魔除けをしていました。ビタミン豊富なかぼちゃを食べたり、ゆず湯に入って体を温めたりして風邪を予防するという昔の知恵でもあったようです。

世界遺産登録10周年記念献立「ネギベーゼ」

- こめっこぱん
- ハムピカタ
- コーンポタージュ
- 牛乳
- ネギベーゼ



「富岡製糸場と絹遺産群」平成26年（2014年）に世界遺産に登録されました。富岡製糸場と絹遺産群は富岡市の「富岡製糸場」とともに伊勢崎市の「田島弥平旧宅」、藤岡市の「高山社跡」、下仁田町の「荒船風穴」に点在する養蚕・製糸関連の文化財によって構成されています。今回10周年を記念して3市1町の統一メニューとして「ネギベーゼ」を提供します。ネギベーゼは、富岡製糸場の設立の中心人物であった「近代日本の父」と呼ばれる渋沢栄一が西日本で唯一設立にかかわったホテル「ホテルオークラ京都」で提供されていたねぎを使ったスパゲッティです。伊勢崎市特産の「下植木ねぎ」と群馬県産のまいたけ、しいたけを使い給食用にアレンジしたメニューです。