

5月 主な行事食

群馬の郷土料理「こんにゃくのきんぴら」 ■ごはん
■牛乳

■さばの十石みそ焼き ■かきたま汁
■こんにゃくのきんぴら



群馬県はこんにゃくの生産量が全国一です。こんにゃくは生産量が盛んな甘楽富岡地域には、簡単に手早く作れる「こんにゃくのきんぴら」が昔から伝えられています。正月や節句など、一年の節目の行事の際に欠かすことのできない料理の一つでした。唐辛子の一種のタカノツメを入れて甘辛く炒めたものです。給食では、こんにゃく、ごぼう、にんじん、いんげん、さつまあげを使ってつくりまします。

行事食「端午の節句」

■ごはん ■赤魚の白しょうゆ焼き ■わかたけ汁
■牛乳 ■五目ごはんの具 ■かしわもち



5月5日は「こどもの日」です。「端午の節句」とも言われ男の子の健やかな成長を祝う日です。若竹汁とは、「わかめ」と「たけのこ」が入った春のお吸い物です。「たけのこ」は成長が早く、天に向かって真っすぐにすくすくと伸びることから、端午の節句のお祝い料理に使われます。「みなさんが元気に育ちますように」という願いがこめられた料理です。また、「かしわもち」に使われている「かしわの葉」は、新しい芽が出るまで古い葉が落ちないことから「跡継ぎがなくなるならない」縁起の良いものとされています。

日本の郷土料理「兵庫県」

■ごはん ■さわらのねぎソースかけ ■ばち汁
■牛乳 ■こうみづけ



「ばち汁」は、兵庫県の郷土料理です。兵庫県の播州（ばんしゅう）地方では、そうめんづくりが有名です。そうめんをつくる時は、2本の管に8の字に生地をかけ、少しずつ伸ばしていきます。この時に、両端のUの字になった部分を切り落としたものが「ばち」です。三味線をひくのに使う「ばち」に似ているため、この名前がつけました。ばち汁は、そうめんづくりが有名な播州地方ならではの料理です。

世界の料理「台湾」

■ごはん ■ショーロンポー ■わかめスープ
■牛乳 ■ルーローハンの具



台湾の面積は九州より少し小さく、沖縄に近い場所にあり、一年を通して暖かい気候が特徴です。ルーローハン（魯肉飯）は台湾では、屋台や食堂にかならずある人気メニューで、豚肉を甘辛のたれで煮込んだものを白いご飯にのせて食べます。使う調味料はチンジャオロースと似ていて、それをさらに甘辛くしたような味です。また、とり肉を使ったよく似た料理は、ジーローハンというそうです。本場のルーローハンには、八角という少し癖のある調味料も使いますが、給食ではオイスターソースやごま油、生姜を使い、食べやすく仕上げました。