



10月 主な行事食



郷土料理『新潟県』



- ごはん
- さわらのけんさん焼き
- スキー汁
- 牛乳
- 茎わかめのきんぴら

新潟県は、日本海側の中央に位置し、全国最長の信濃川などの河川が日本海へ流れ込むことから広大で豊かな平野が広がり、日本一の米の生産地として有名です。「スキー汁」は、スキーの訓練時に出された、さつま汁のようなみそ汁が原点です。上越市にある金谷山は、オーストリアの軍人レルヒ少佐が、日本で初めてスキー術を伝えた地として知られています。「けんさん焼き」は、おにぎりの上にしょうがみそや甘みそなどを塗って焼いた郷土料理です。戦国時代、上杉謙信がいくさの時に、冷めてかたくなってしまったおむすびを剣先に刺して焼いて食べたのがはじまりと言われています。給食では、おにぎりの代わりに「さわら」にみそを塗って焼いたものを提供します。

群馬の郷土料理『焼きまんじゅう』



- うどん
- 焼きまんじゅう
- きのこうどん汁
- 牛乳
- ごまマヨネーズ和え

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、昔からさまざまな「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。小麦粉で作る群馬県民のソウルフード「焼きまんじゅう」。群馬県民なら誰でも知っているけれど、県外の人にはほとんど知られていないようです。焼きまんじゅうは、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です。そのはじまりは江戸時代の終わりごろと言われています。伊勢崎市では毎年1月11日の初市のときに、大きな焼きまんじゅうを焼く「焼き饅祭（やきまんさい）」が行われています。

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
- 梅の香りとえ
- 牛乳
- おっきりこみ

みなさん、10月24日は何の日か知っていますか？正解は「学校給食ぐんまの日」です。群馬県でたくさん作られている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づいてもらえるよう、制定されました。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、牛乳などさまざまな農畜産物が作られています。今日の給食は、群馬県の郷土料理「おっきりこみ」や、群馬県で作られた食材をたくさん使った「上州かみなりごはん」「梅の香りとえ」が登場します。ふるさと群馬の味が詰まった給食です。