

# 11月 主な行事食

## 佐賀県の郷土料理

- ごはん
- さばのみそ粕焼き
- 牛乳
- ごまあえ
- うったち汁



今日の給食は佐賀県の郷土料理です。今日の給食の「ときさば」は毎年10月から翌年の2月にかけて、対馬海峡から五島列島海域で漁獲されます。「旬のさば」と書いて「ときさば」と読みます。ときさばは脂がのり、味が絶妙です。また、「うったち汁」とは、平安時代の女流歌人、和泉式部が都へ旅たつときに、義父母がこのうったち汁を食べさせて見送ったという伝説の料理であり、『うったち』とは方言で、『旅立ち』という意味があります。今でも、就職や結婚で家を出る子供にこの料理を食べさせる習慣が残っています。

## 行事食・収穫祭

- 赤飯（ごま塩）
- 鶏のから揚げ
- 牛乳
- 白菜の浅漬け
- さつまいものみそ汁



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。収穫祭では、その年にとれた米や大根、さといも、大豆などが神様へのお供えものとして供えられます。給食では、お祝いのお赤飯と秋が旬のさつまいもがたっぷり入ったおみそ汁を提供します。

## ぐんま・すき焼きの日

- ごはん
- 厚焼きたまご
- 牛乳
- 野菜の塩こうじ漬け
- すき焼き煮



群馬県は『上州和牛』、生産量全国1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、群馬県が誇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。現在群馬県では、県内すべての学校給食で、すき焼きが提供されています。今日の給食は群馬県産の豚肉を使用したすき焼きです。