

③食育の日の取組

| | |
|--------------------|---|
| 提出都道府県名 政令指定都市名 | 栃木県 |
| 取組市町村名 取組団体・企業名 | 那珂川町 |
| 取組の名称 | 「とちぎ給食めぐり」の献立実施 |
| 実施時期 | 5月、7月、9月、11月、1月（各1回） |
| 取組内容 | <p>栃木県教育委員会で作成した「学校給食レシピ集」から、各市町が実施している給食を「とちぎ給食めぐり」として取り入れ、児童生徒に提供しました。</p> <p>各給食については、給食時間の放送資料として活用できる給食ガイドで紹介しました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>5月 鹿沼市 「インド煮」</p>  <p>《ひとことメモ…インドに》 インド煮は、鹿沼市発祥の給食メニューです。肉じゃが風の魚物で、ウズラの卵や地元産のこんにゃく、さつま揚げなどを加え、カレー粉やケチャップなどで味付けした料理です。今から50年ほど前に鹿沼市の栄養士が、子どもたちに魚物をたくさん食べてほしいと、好みや栄養のバランスを考え、て作りしました。 今でも鹿沼っ子に愛されているソウルフードです。ごはんにもパンにもよく合うので、鹿沼市の給食では定番のメニューになっています。 今日は、ごはんのおかずにご飯を合わせました。</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>7月 益子町 「ビルマ汁」</p>  <p>《ひとことメモ…ビルマじる》 益子町にはビルマ汁という夏の家庭料理があり、給食でもおなじみの料理になっているようです。 ビルマ汁は、太平洋戦争で出征した日本人が、戦地ビルマ（現在のミャンマー）で食べたスープの味がとてもおいしかったと忘れられず、終戦し帰国後に、当時、日本で手に入る材料を使い、再現したのが始まりです。 夏野菜のトマトやナス、インゲン、地元産のジャガイモやニンジンをつぶし切りにし、和風だして煮込み、とうがらしで辛味を出し、カレー粉で風味を付けたスープです。 今日は、益子町の給食レシピを参考に作りしました。</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 20px;"> <div style="width: 45%;"> <p>9月 栃木市 「えび大根」</p>  <p>《ひとことメモ…えびだいこん》 えび大根とは、川えびと大根の魚物で、県南地域の郷土料理です。渡良瀬川流域の地方で、川を利用する舟の安全や、川の種やかさを祈願した水神様の祭りに、赤飯、けんちん汁、きんぴらごぼうなどとともにも作られていました。 えび大根は、もともと、行事やハレの日のご馳走でしたが、今では県南地方の家庭で普段のおかずとしてよく作られています。 えび大根に使われるえびは、笹を使って取る「笹えび」と言われる川えびですが、今日は川えびの代わりに桜えびを使って作りしました。</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>11月 那須塩原市 「巻狩汁」</p>  <p>《ひとことメモ…まきがりじる》 巻狩りとは、たくさんの人が獲物を取り囲み、中へ追い詰めて射止める狩りです。鎌倉幕府を興いた源頼朝が自らの勢力を天下に知らしめるために広大な那須野が原を中心に大規模な狩りを催しました。この狩りは「那須野巻狩」と呼ばれ、富士野巻狩に勝るとも劣らぬ規模であったと伝えられています。こうした那須野巻狩の史実に基づき、当時の料理を想像しながら現代風にしたのが黒磯巻狩鍋です。2.2メートルもの大鍋で一度に2,500食分を調理するそうです。 今日は給食風にアレンジした巻狩汁です。</p> </div> </div> <p>1月 矢板市「春菊のツナあえ」</p> |