

龍郷町立学校給食センター

九州農政局長賞

(鹿児島県大島郡龍郷町)

地産地消メニューの名称(献立名)

アラセツに伝統食品を味わう (古代赤飯、牛乳、豚骨と野菜の煮物、ごまあえ、みき)

奄美大島は旧暦での行事が今も残っています。龍郷町では旧暦8月初丙の日にアラセツ行事(※)が行われます。その日は新米で作った「みき」と「カシキ(赤飯)」を神前に供えます。奄美の伝統食を給食で伝えていく必要を感じ、アラセツの前日の給食に組み入れました。赤飯には赤米を使用しました。豚骨と野菜の煮物に使用した冬瓜は、町内の生産者から直接購入します。

※「アラセツ行事」とは、町内秋名集落に伝承される行事で、国の重要無形民俗文化財に指定されています。山と海から稲霊(いなだま)を招き、五穀豊穡に感謝し、来年の豊作を祈願します。

栄養価

エネルギー	量給
680Kcal	4mg
たんぱく質	ビタミンA
25.1g	399μg RE
脂質	ビタミンB1
20.8g	0.83mg
脂質(%)	ビタミンB2
27.5%	0.56mg
カルシウム	ビタミンC
409mg	30mg
マグネシウム	食物繊維
110mg	6.2g
鉄	食塩相当量
3.2mg	1.9g



たんかんの収穫作業



郷土料理給食の試食会

