

666 45



「大切な人が健康でこの1年を送れるように、そのために雪は降りつつ』若菜を摘んで食べさせよう」という意味があり、この七草をおかゆにして1年の無病息災を願う習わしが 1300年あまり昔の奈良の時代からあります。

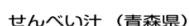
郷土料理について調べてみよう！

◎郷土料理の特ちょうとは？

郷土料理は、その地域でとれる食材を生かして、気候風土に合った調理法で作られ続けてきた料理で、各家庭や地域の行事などを通して、昔から伝えられてきました。

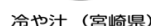
寒い地域の郷土料理

寒さが厳しい地域では、体が温まる鍋物や汁物が多く作られます。冬の間は作物が育たないため、大根や人参などの保存できる野菜が多く使われています。



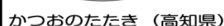
暑い地域の郷土料理

蒸し暑い地域ではさっぱりとした冷たい料理が作られています。火を使う時間が短くてすむ料理や油を使った炒め物も見られます。



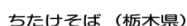
海に近い地域の郷土料理

海に近い地域では、新鮮な魚介類を生かした刺し身やたたきが作られ、干物などにして食べる料理も多く見られます。

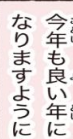
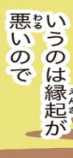
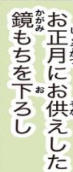


山間部の郷土料理

山間部では、山菜やきのこ、川魚など、身近にとれる食材を生かした料理や、野生動物の肉を使った料理も見られます。



かがみびら
鏡開き



かがみ た
鏡もちをおいしく食べて
ことし ねん げんき
今年1年、元気にすごしましょう！

～ 1月の献立より～

- ☆ **9日→七草の献立** ・ **1月7日は七草の節句です。**かぶ・かぶの葉、せり、大根を入れた白玉雑煮とおせち料理の松風焼き、紅白なますの献立です。**15日は小正月にちなんで、小豆芋まんじゅうをつくります。**
- ☆ **24日～30日→学校給食週間は24日から始まります、30日までを学校給食週間とします。お楽しみに！！**
- ・ **24日は、学校給食が始まった当初の献立から、「ごましおご飯」「鮭の塩焼」**
 - ・ **27日は、昔から人気の「きな粉揚げパン」**
 - ・ **28日は、昔よく出た「鯨の竜田揚げ」**
 - ・ **29日は、東京都の食材を使った「八丈島産メダイのつみれ汁」「明日葉蒸しパン」「東京牛乳」**
- 

