

令和 8 年 9 月 14 日 (月) 中央学校給食センター

【献立名】 ごはん 牛乳 鮭の焼き漬け 切干大根のハリハリ漬け
けんちん汁



【ひとロメモ】

新潟県の料理を知ろう

(食文化)

新潟県は、広大な平野があり、日本一長い信濃川をはじめ、たくさんの川が豊富な水を運ぶような自然条件が米作りに合っているため、米の栽培が盛んに行われています。小学5年生のみなさんは社会科で学習しますね。

今日の給食では、新潟県の郷土料理の鮭の焼き漬け、切干大根のハリハリ漬けを取り入れています。雪の多い新潟県では、冬を越すために切干大根のような長期間保存が効く食材や調理法が用いられてきました。鮭の焼き漬けは、焼いた鮭にタレを一晚以上漬けることで、鮭を美味しく、かつ、保存が効くように工夫された料理です。給食では、一晚以上漬け込むことができないのでタレにしばらく漬けて焼いた後、残りのたれをかけて作りました。

おいしいごはんと一緒に味わって食べましょう。

令和8年 9月 14日（月） 第二学校給食センター

（献立名） 麦ごはん 牛乳 なす入り麻婆豆腐 バンサンスー



【ひとロメモ】

旬のなすを味わおう

（食事と文化）

クイズです。新年に見る夢は初夢と呼ばれており、富士山や鷹を夢で見ると縁起がよいといわれています。夏の野菜で夢を見ると縁起がよいとされる食べ物は次のうち、どれでしょう。

- ①きゅうり
- ②なす
- ③かぼちゃ

答えは、②のなすです。一富士、二鷹、三なすびという言葉があり、なすは事を成す、成功するという意味があります。

今日の給食には、なすが入った麻婆豆腐です。なすが苦手な人も食べやすい料理なので、旬のなすを味わっていただきましょう。

令和 8 年 9 月 14 日（月）

飯山学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳 鮭の焼き漬け

切り干し大根のハリハリ漬け けんちん汁

《今日の丸亀産の食材》
きゅうり 葉ねぎ



【ひと口メモ】

新潟県の料理を知ろう

（食文化）

新潟県は、日本有数の米どころとして知られ、コシヒカリをはじめ、様々の品種が栽培されています。特に、魚沼、岩船、佐渡市は、三大米どころとして有名です。小学5年生は社会科で勉強したことを思い出してくださいね。

今日の給食では、新潟県の代表的な郷土料理が登場しています。

「鮭の焼き漬け」は、焼いた鮭を酒やみりんなどを合わせた醤油だれに漬け込むシンプルな料理です。昔は、冷凍技術が発達していなかったので、保存食としてつくられていたそうです。

「切り干し大根のハリハリ漬け」は、新潟県の上越地方で昔から食べられてきた料理のひとつです。大根を食べたときに「ハリハリ」と音を立てることからこの名前がついたといわれています。

今日は新潟県の料理を味わって食べましょう。