



塩川食育通信

② イエス



1月の給食の目標

今週はペロリンチャレンジ週間

感謝して食べましょう

最終日

献立のねらい

福島県の食文化を知ろう

1月30日(火)

てづくりハンバーガー
いかにんじん

ごはん あぶくまじる



福島県の地図



「県内の学校給食を知ろうパート1」

福島県は、東西に広い面積をもち、浜中会津というように3地方に分けることができます。各地方では、気候風土が違うために、それぞれ独自の食文化が発達しました。今年の学校給食週間は、その3つの地方で育てられた郷土料理を給食で紹介します

給食週間 最終日



給食クイズ

クイズ1 今日の給食は福島県の郷土料理です。どの地方の郷土料理でしょうか？

①浜通り ②中通り ③会津

クイズ2

阿武隈汁の名前の由来は、

①阿武隈山地から ②阿武隈川から ③阿武隈屋(飲食店)から

イエスノークイズ3

いかにんじんの、福島県の北の地方で食べられていた郷土料理です。この料理は、もともと、お酒のつまみとして考えられた正月料理である。

イエス

ノー

あぶくまじる
阿武隈汁

あぶくま汁は、鮭と、地域でとれる野菜、それに酒粕を入れて作った、県北地方の郷土料理です。

江戸時代、福島城下町地区（現在の県庁周辺）では、あぶくま川に鮭がさかのぼってくる秋に、お祭りで鮭汁をふるまいました。こうした伝統を受け継ぎ、給食風アレンジしたのが、あぶくま汁です。

市内の学校では、秋から冬にかけて、あぶくま汁がたびたび給食にでます。寒く冬に、体を温める料理です。どんな材料が入っているか観察しながら食べてほしいと思います。

ぞんじ
ご存知、いかにんじん

いかにんじんは冬の代表的な県北地方の郷土料理。正月には欠かせない郷土の味となっている。昔はにんじんが収穫できる時期にしか食されなかったが、今は1年を通して食べられるようになった。福島の郷土の味です。