



# 食育だよい

令和5年10月発行  
野木町教育委員会

♪♪ 10月は「とちぎ食育推進月間」です♪♪

野木町の学校給食では、毎月18日に「のぎ地産地消の日」献立を実施しています。

また、11月13日～17日の週には、「すごいぞとちぎの農業」事業として、栃木産の食材を使用した給食を実施する予定です。

## ★4月「のぎ地産地消の日」献立の紹介



**たけのこのおかか煮**  
のぎ町産のたけのこを、米ぬか、唐辛子で下ゆでしてから使っています。



**牛乳**  
栃木県産の牛乳です。

**ごはん**  
米は、のぎ町産のコシヒカリです。

**かんぴょうのかきたま汁**  
県産のかんぴょうを使ってかつお節でだしをとっています。(みそ汁は、煮干しでだしをとっています。)



他にも、5月にスナップえんどう 7月とうもろこしなど、新鮮でおいしい地産産の食材を活用することで、地域の自然、食文化、産業などの理解を深める機会を提供しています。子どもたちが、身近に農業を感じられるように、学校給食で地産産食材の活用を増やす工夫をしています。

## 郷土料理で日本一周!

4月から給食では毎月、各都道府県の郷土料理を紹介しています。郷土料理は、昔からその地域で食べられている料理のことです。地域で育てられた食材が使用され、それぞれの地域や風土、気候などを生かした昔の人々の知恵がたまっています。ぜひ、旅行に行ったつもりで味わってみてください。11月以降はどの県の郷土料理が出るか、楽しみにしててくださいね。

### 7月 岩手県 「じゃじゃ麺」

じゃじゃ麺は盛岡地方の郷土料理です。ゆでた平べったいうどんの上に肉みそ、きゅうり、ねぎなどをのせ、好みでおろししょうがや酢、ラー油などをかけて食べる麺料理です。うどんに具材と調味料をよく混ぜて食べます。



### 4月 愛知県 「赤だし」

愛知県では、「豆みそ」と呼ばれる赤茶色と濃い味が特徴的なみそを使った料理が多く、「赤だし」は豆みそを使って仕立てたみそ汁です。

### 6月 福井県 「ソースカツ丼、こっばなます」

材料を切った形が「こっば(木を切った時に出る木くず)」に似ていることからついた名前です。敦賀市五幡(いつはた)・拳野(あげの)地区で、正月や冬の祝い事に欠かせない料理だそうです。



### 5月 宮城県 「おくずかけ」

数種類の野菜や油揚げ、豆麩(まめこ)などをしいたけのもどし汁をだしとして煮込み、うーめんを加えて、くずでとろみをつけた具だくさんの汁物です。仙台市から県南部を中心に、春秋の彼岸やお盆に出される代表的な精進料理です。

### 10月 埼玉県 「なす南蛮汁うどん」

北埼玉地区の郷土料理です。

### 9月 宮崎県 「チキン南蛮」

昭和30年代に延岡市内の洋食店で、賄い料理として作られたのが始まりです。

### 4月 沖縄県 「タコライス、もずくスープ」

**「タコライス」**  
味付けしたひき肉(タコミート)とレタス、トマトやチーズなど、メキシコ料理のタコスの具をごはんのにのせた料理です。給食では、レタスをゆでキャベツに変えて出しています。

