

食育だより

令和6年5月号
岐阜市立市橋小学校

「行事食」は特別な日に食べる料理

季節ごとの行事やお祝いの日に食べる特別な料理を「行事食」といいます。行事食には、農作物がたくさん実ることや、家族の幸せ、健康を願う意味がこめられています。また、旬の食べ物を食べて季節感を味わうことも楽しみの一つで、これらは日本固有の文化です。学校給食では昔から伝承された食文化を後世の人々に残していくことが大切だと考え、行事食を取り入れています。

給食に登場する主な行事食を紹介

5月	端午の節句	鵜飼開き
7月	岐阜市制の日	七夕
9月	月見	
10月	鵜飼じまい	
11月	信長まつり	
12月	冬至	
1月	正月	鏡開き
2月	節分	
3月	桃の節句	

鵜飼開きの献立
(写真は令和3年5月の献立)



岐阜の味を紹介 鮎(アユ)

鮎は、岐阜県を代表する川魚です。新鮮な鮎はキュウリのような香りがし、清流の象徴と言われます。鮎は清流に生えるコケをエサにしています。上質なコケをたくさん食べることでおいしい鮎が育ちます。

岐阜市を流れる長良川では、1300年以上の歴史と伝統のある鵜飼が行われてきました。金華山のふもとで鵜が、かがり火を頼りに鮎を獲る様子は、とても幻想的です。子どもたちが、岐阜市固有の文化と伝統に親しみ、ふるさとを愛する気持ちを持ってほしいと願い、学校給食では鮎料理を出しています。

今月の献立テーマ: 季節を楽しむ

「新」と名の付く「新玉ねぎ」や「新じゃがいも」等、瑞々しい旬の食材を使用します。また、豆、魚を使用した料理や行事食を取り入れ、食材や献立の幅を広げています。

給食メニューの紹介「アユの薬味だれ」



ご家庭で作ってみませんか？作り方はこちらから



QRコードは株式会社デンソー
ウェブの登録商標です

<https://www.city.gifu.lg.jp/kosodate/gakko/1003862/1003875.html>