

食育だより

令和4年5月
岐阜市立岩小学校

「行事食」の願いを大切にしましょう

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、「食」を共にすることで、家族や地域の絆を深めることができます。

端午の節句には、「男子が勇ましく育つように」と、「田植えを迎えた稲が豊作になるように」の2つの願いが込められています。そのため、兜や鯉幟などの5月飾りをし、菖蒲湯に浸かり邪気を払い、一族の繁栄を願った柏餅や難逃れを願った粽を食べました。

給食でも年間を通じて、行事食を取り入れていきます。ご家庭でも季節の行事を通じて、家族の絆を深めましょう。

給食に登場する行事食

(令和3年度より)



上巳の節句

上巳(ひなまつり)
端午(こどものひ)
鶺鴒い開き
八十八夜



(3月~5月)



(6月~8月)

岐阜市制の日
七夕(たなばた)
土用



岐阜市制の日



信長まつり

お月見
信長まつり
鶺鴒いじまい



(9月~11月)



(12月~2月)

冬至
正月
鏡開き
節分



鏡開き

岐阜の味を紹介 お茶



(岐阜県ホームページより)

岐阜県は 3000m 級の山々を源とした揖斐、長良、木曾の三つの美しく豊かな川が流れています。美味しいお茶にはきれいな水が欠かせません。美濃茶は、お茶本来の豊かな香りと味が特徴です。

ご家庭で作ってみませんか? 「イカの織部揚げ」

5月の
献立

<材料 4 人分>

イカ(4 cm角) 16 枚
料理酒 小さじ 1
塩 ひとつまみ
⑧小麦粉 適宜
④粉茶 小さじ 1/2
④小麦粉 大さじ 2
④米粉 小さじ 1
④水 大さじ 1 と 1/2
揚げ油 適宜

<作り方>

- ① イカの切り身に塩と料理酒を振り、20分冷蔵庫に入れて、下味をつける。
- ② ④の粉をよく混ぜてから、水を入れて衣を作る。
- ③ イカから出た水分をペーパー等で取り、⑧の小麦粉をつけて、余分な粉は払い落とす。
- ④ 揚げ油の温度を180℃にする。
- ⑤ ③のイカに②の衣をつけ揚げる。

※給食では、煎茶を粉末にしたものを使用しています。