

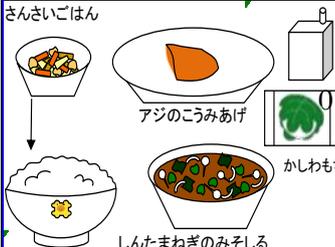
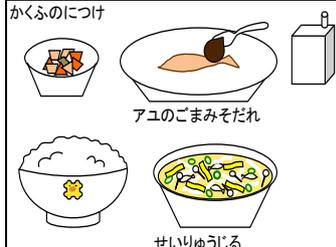
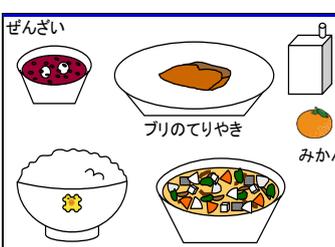
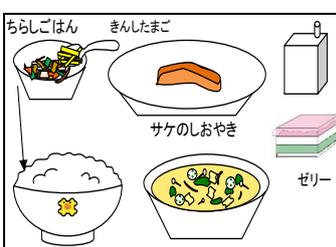
# 食育だより

令和 5年 5月  
岐阜市立華陽小学校

## に厚ん ぶんか ぎょうじしょく たの 日本<sup>にほん</sup>の文化・行事食<sup>ぎょうじしょく</sup>を楽しもう

日本<sup>にほん</sup>には、お正月<sup>しょうがつ</sup>や端午<sup>たんご</sup>の節句<sup>せっき</sup>など、四季折々<sup>しきおりおり</sup>の行事<sup>ぎょうじ</sup>があります。そして、その行事<sup>ぎょうじ</sup>で食べる特別な料理<sup>とくべつ りょうり</sup>を「行事食<sup>ぎょうじしょく</sup>」といいます。昔<sup>むかし</sup>から大切にされてきた行事食<sup>ぎょうじしょく</sup>には、深い願い<sup>ねが</sup>が込められています。たとえば、お正月<sup>しょうがつ</sup>には立身出世<sup>りっしんしゅっせ</sup>を願<sup>ねが</sup>う出世魚<sup>しゅっせうお</sup>の「ブリ料理<sup>りょうり</sup>」、端午<sup>たんご</sup>の節句<sup>せっき</sup>には子孫繁栄<sup>しそはんえい</sup>を願<sup>ねが</sup>い、新芽<sup>しんめ</sup>が出るまで古い葉<sup>ふるは</sup>が落ちない柏<sup>かしわ</sup>の葉<sup>は</sup>を使った「柏餅<sup>かしわもち</sup>」などです。行事食<sup>ぎょうじしょく</sup>に込められた願い<sup>ねが</sup>を未来<sup>みらい</sup>に引き継ぎ<sup>つ</sup>、伝えていきたいですね。

## がっこうきゅうしょく ぎょうじしょく 学校給食<sup>がっこうきゅうしょく</sup>でとりあげる行事食例<sup>ぎょうじしょく</sup>

<p><b>5月・端午の節句</b></p> <p>男の子の成長を願う 日。竹のように、まっすぐにすくすくと育つように、筍を入れた山菜ごはん<sup>さんさいごはん</sup>と、子孫繁栄を願う柏餅<sup>かしわもち</sup>でお祝いします。</p> 	<p><b>5月・鵜飼開き</b></p> <p>長良川の鵜飼開きを祝い、鮎料理の給食です。岐阜市の歴史ある文化を誇りに思う郷土愛も、高まります。</p> 
<p><b>1月・お正月</b></p> <p>おせち料理にちなみ、出世魚のブリを主に、岐阜の郷土料理のこぶ汁、鏡開きのぜんざいを合わせた、ハレの日の食事です。</p> 	<p><b>3月・桃の節句</b></p> <p>女の子の成長を願う日。大地の緑、雪の白、桃の花を表した三色の菱餅を食べます。給食では、三色のゼリーとしました。</p> 

## 岐阜の味を紹介 鮎(あゆ)



岐阜が誇る長良川。長良川の流域には多くの人々が暮らしつつ、美しい清流が保たれています。そして、長良川には鮎が育ち、各地域の歴史や文化、経済と深くつながっています。これらが評価され、「清流長良川の鮎」が「世界農業遺産」に認定されました。美しい長良川が流れる岐阜市に誇りをもてるよう、学校給食では、行事にあわせて鮎料理を味わいます。

**今月の献立：季節を楽しむ**

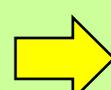
5月は、今しか味わえない旬の食材が豊富にあります。そんな旬の食材や行事食を大切にしたり料理や献立を多く取り入れています。

**給食の鮎料理**

あゆ やくみ 「鮎の薬味だれ」



作り方はこちらから




※5月の長良川の鵜飼開きから10月の鵜飼じまいの間に、鮎料理が何度か登場します。鮎をカリッと油で揚げ、薬味だれ、甘だれ、味噌だれなど、いろいろな味で楽しめます。