

# \*\*\*枚方の郷土料理を味わう日\*\*\*

郷土料理は、昔の人たちが各地域の自然の恵みを大切にして、健康に過ごせるよう工夫を重ねて生み出されたものです。給食では、各地域の郷土料理をとり入れ、毎年10月には枚方市の郷土料理が登場します。

10/15 (木)



## 【焼きさば手巻き】

秋まつりの頃に食べられてきた『さばずし』をアレンジして、甘酢のたれをかけた焼きさばと、すし飯を手巻きにして食べます。



## 【ごんぼ汁】

江戸時代、淀川を行き来する三十石船に、くらわんか舟で近寄り、「ごんぼ汁くらわんか」と言って、売っていた料理です。

10/16 (金)

## 【くるみもち】

枝豆をすりつぶして作る緑色のあんので『くるむ』ので、くるみもちとよばれています。



10/19 (月)

## 【じゃこ豆】

昔は、淀川でとれた川えびを使って、大豆と煮ました。

給食では、川えびの代わりに海でとれる桜えびを使います。



## ～6年生と郷土料理について学習した時の感想を紹介します～

- ・今までは、何も考えずに食べていたので、今日は「郷土料理は、ずっと食べ続けてきたんだな…」と思いながら食べたいです。
- ・くらわんか舟や江戸時代のこと、その郷土料理のことを知れて楽しかった。
- ・今日の給食が楽しみになった。昔から今まで、続いていたことにビックリした。
- ・郷土料理を考えた人は、健康を考えて作ったのと、とてもおいしいので本当にすごいなと思いました。
- ・すごく楽しかったです。昔から伝わる料理のことしっかり知れて、考えられました。
- ・今につながるもの（郷土料理）があるって、良いことだなと思いました。
- ・くるみもちが苦手だったけど今日はとてもおいしく食べられた。
- ・くるみもちは、前よりも食べやすくあまくておいしかった。

苦手な理由を聞いて、調理場で少し、工夫して下さいました！

授業のあとに、おばあちゃん  
が作るおいしい『さばずし』の  
話をしてくれる人もいました。



## 野菜キャラクター誕生！



児童が野菜をもりもり食べて、  
元気に過ごせるよう給食委員会で  
作成しました。アピールポイント  
とイラストを掲示しています！

10/14 (水)

【カレー・ガー コーンソテー みかん オリーブパン 牛乳】

★枚方産のさつま芋を『カレー・ガー』に使いました。



ココナッツミルクと  
ニョクマム（魚醤）を使っ  
たベトナムのカレーで  
す。オリーブパンにつけ  
て食べると「おしゃれて、  
おいしい！」と盛り上が  
っていました。