

しよくいくとう と く
★食育等の取り組み



つだみなみしょうがっこうちようりじょう
津田南小学校調理場

きゅうしよく
～給食ができるまで～②



ひらかた きょうどりようり
枚方の郷土料理



○季節の行事食や伝統食を献立に取り入れています

10月の行事食は、月見汁です。今年のお月見は10月1日です。お月見とは、1年の
中で最も空が澄みわたる旧暦の8月に、美しく明るい月を眺める行事のことで
『十五夜』ともいいます。給食では月見汁が出て、うさぎの絵が描かれたかまぼこが
入ります。

稲穂に見立てたすすきを飾り、15個のお団子、里芋、栗などをお供えて収穫に感謝
する行事です。

また、枚方の郷土料理、ごんぼ汁、じゃこまめ、焼きさば手巻き、くるみ餅がです。

給食では、すまし汁や煮びたし等で使うだしを昆布や鰹・サバ等の混合だして
しっかりうまみを出し、子供たちに安心、安全で、だしのおいしさを味わってもらうため
に心を込めて作っています。



かつおだし



こんぶだし

ごんぼ汁

★おつゆにおから（うのはな）が入った汁物でござうが使われます。
江戸時代、京都と大阪を結ぶ淀川を行き来する三十石船に、小さな船
が『ごんぼ汁くらわんか』と言って売られていました。

じゃこ豆

★えびと豆を煮た料理です。えびを使うのは池や川を掃除したと
きにとれたえびや大豆で作ったといわれています。給食は、桜
エビと大豆で作っています。



焼きサバ手巻き

★給食では、生ものが出せないで焼きサバとすしご飯、焼きのり
がです。サバが郷土料理になった理由は鯖街道を通って京都まで
運ばれるときに枚方に届いたといわれています。



くるみ餅

★枝豆のあんを餅をくるむのでくるみ餅といわれています。地域によ
っては『ずんだ餅』とよびます。

