

しょうがつ しょうがつ お正月の料理



しょうがつ 小正月(15日)



* たたきごぼう (8日)

ごぼうは土の中にしっかりと根を張るので、家が安定して立つことを表します。

* ハマチの甘辛がらめ、紅白なます (9日)

ハマチは、成長するとツバス→ハマチ→メジロ→ブリへと名前が変わる出世魚です。

紅白なますは、金時にんじんと大根の紅白の色が、氷引のようなおめでたい料理です。

* お雑煮 (15日)

元旦に他の農作物と一緒に神様にお供えしたおもちを、お下がりとして

いただきます。旧年の収穫や無事に感謝し、新年の豊作や家内安全を祈ります。



たんご 丹後のぼら寿司(17日)

ぼら寿司は、丹後地方でハレの白(春や秋の祭り、田植え、誕生日などの祝い事など)によく作られる郷土寿司です。甘めのさばのおぼろを寿司めしの上にしきつめるのが特徴です。ふるさとの味をおいしくいただきましょう。

ななくさ 七草がゆ (9日)



1月7日は春の七草(せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ)、すずしろ(大根))を入れた「七草がゆ」で、若草の生命力をいただいて1年の健康を願います。お正月のごちそう続きで疲れた胃を休めるとい意味もあります。給食では大根の葉を混ぜた「菜めし」を出します。

ぜんこくがっこう給食週間特別献立

にほんかくち きょうどりょうり せかい りょうり ひが どうじょう
日本各地の郷土料理や世界の料理が日替わりで登場します!

1月20日(月)

【スペイン】

パエリア



両側に取り手が付いたパエリア鍋に、米と野菜と魚介類をたっぷり入れて作るスペイン版炊き込みごはんです。

ソパ・デ・アホ

スペイン語で「ソパ」は「スープ」、「アホ」は「にんにく」という意味です。本来は時間が経って硬くなったパンをスープに入れて煮込みますが、給食ではパン粉を入れて作ります。

1月21日(火)【北海道】

ザンギ

北海道の鶏のから揚げです。中国語で鶏のから揚げを意味する「炸鶏」に、運がつくように「ウン(ン)」を間に入れて名付けられたという説があります。

松前漬

北海道の松前地方は昆布の名産地であるため、昆布を使った料理を「松前～」といいます。

とさんご汁

「道産子」とは、「北海道生まれ」という意味です。北海道の特産品であるじゃがいも、コーン、バターなどが入っています。



1月22日(水)【ニュージーランド】

フィッシュ&チップス

ニュージーランドの食文化はイギリスの影響を受けています。イギリス料理として有名な「フィッシュ&チップス」はニュージーランドでもよく食べられています。

クマラスープ

「クマラ」とはニュージーランドの先住民であるマオリ族の言葉で「さつまいも」のことです。カレー味を少しきかせた優しい味のスープに仕上げます。

1月23日(木)【高知県】

しょうがおかかごはん

竹輪の磯辺揚げ 白菜のゆずびたし



高知県が生産量日本1位を誇る「しょうが」。よく食べられるカツオにちなんで、かつお節も混ぜたごはんになります。また、高知県でよくとれるゆずや青のりをを使った料理も出します。

ぐる煮

「ぐる」は高知県の方言で「一緒・集まり・仲間」という意味です。ぐる煮は様々な材料を集めてサイコロ状に切り、煮込んだ料理です。

1月24日(金)【フランス】

冬野菜のポトフ

「ポトフ」はフランス語で「火にかけた鍋」という意味で、おでんのような家庭の煮込み料理です。冬野菜をたっぷり使って作ります。

カフェオレゼリー

「カフェオレ」はコーヒーと温めた牛乳を合わせた飲み物で、フランスでは朝食にたっぷりのカフェオレを飲むことが多いようです。今回はゼリーにします。



1月27日(月)【熊本県】

びりんめし

豆腐を混ぜたごはんです。豆腐を油で炒めるときに、鍋が『びりん、びりん…』というように聞こえることから名付けられました。

せんだご汁

「せん」はいものでん粉のことです。天草地方ではさつまいもがよくとれ、様々な料理に使われてきました。せんだご汁は、さつまいもの団子が入ったお汁です。



1月28日(火)

【南アフリカ】

ペリペリチキン

「ペリペリ」は「ピリピリ辛い」という意味です。ペリペリソースに鶏肉を漬込んで焼きます。

ひよこ豆のサラダ

アフリカ料理はトウモロコシの粉や豆類、トマトを使うことが特徴です。今回は、ひよこ豆を使ったサラダを出します。

1月29日(水)【岩手県】

みぞひつみ

「ひつみ」は岩手県の郷土料理です。寒さの厳しい岩手県では米よりも小麦がよく育ち、小麦を使った料理が考え出されてきました。小麦粉を練った生地をひつみで(ひきちぎって)入れるので「ひつみ」と呼ばれます。今回はみそ味です。

1月30日(木)【韓国】

ヤンニョムチキン

から揚げに「ヤンニョム」というコチュジャンなどで作った甘辛いタレを絡めます。1980年代に韓国中でブームになり、日本でも人気のある韓国料理です。

切り干大根のナムル

「ナムル」はハングル語で「和え物」「野菜」という意味です。

1月31日(金)【東京都】

関東煮

関東煮とは「おでん」です。江戸の町の屋台で流行したものが関西に伝わり「関東煮」と呼ばれるようになりました。

小松菜とツナの炒め物

小松菜は東京の小松川地区で多く栽培されたことから名付けられた野菜です。

昆布の佃煮

佃煮の誕生は江戸時代。江戸の佃島(現在の東京都中央区)の漁民が、売り物にならない小魚等を甘辛く煮て保存できる形に調理したのが「佃煮」です。

