

# 給食だより

久御山町  
学校給食  
研究会

## M-1★グランプリ

5年生の家庭科の学習で、「みそ汁-1グランプリ」  
略して「M-1グランプリ」を開催しました。  
各校のグランプリに輝いたみそ汁を紹介します。



ちくわ  
大根  
にんじん  
小松菜

ちくわの原料である魚のうま味が加わり、  
奥行きのある味わいのみそ汁です。いつもと  
ひと味違う味わいです。



さつまいも  
とうふ  
大根  
小松菜

赤(とうふ)・黄(さつまいも)・緑(大根・小  
松菜)の食品をとることができます！さつまい  
もの存在感ととうふの食べ応えもバッチリ◎



かまぼこ  
さつまいも  
しめじ  
小松菜

秋の味覚、さつまいもとしめじを楽しめる  
みそ汁です。しめじのうま味とかまぼこの塩  
味が加わり、深い味わいに！

各校のグランプリに輝いたみそ汁は、12月12日（金）に登場します。

（佐山小は12月8日（月）にも5-1が登場します。）お楽しみに！

※ この日は、学校ごとにみそ汁の実が異なります。





# かんとうちほう 関東地方



毎月の食育の日(19日)前後に、日本のいろいろな地域の郷土料理や食材を使ったこだてを実施します。

日本のおいしさを再発見してみましょう!

## 関東地方にはどんな郷土料理があるの?

おっきりこみ 炭酸まんじゅう

ゼリーフライ いがまんじゅう

深川めし どじょう鍋 もんじゃ焼き

へらへら団子 カてめし とん漬け



みみ 耳うどん カてそば かんぴょう海苔巻き  
しもつかれ 煮合い そぼろ納豆  
てんもんどう 瓜の鉄砲漬け くじらのたれ

どんな料理か調べてみよう!



### みそポテト (埼玉)

埼玉県の秩父地方は平地が少なく、古くから畑作が行われてきました。収穫されたじゃがいもをいろいろで焼き、みそだれをぬって食べたのがみそポテトの始まりです。

### ごんじゅう (千葉)

古くから、旧暦の10月ごろには全国の神々が出雲の国（島根県）に集まるといっています。その出雲の国を目指してお参りに出かける人々の安全を祈り、出発のときに食べたのがごんじゅうだといわれています。

### サンマーメン (神奈川)

サンマーメンという名前は、「新鮮でシャキシャキした野菜を上にのせた麺」という意味です。具材や味付けは店によってアレンジされています。給食では、麺を春雨に変えてあっさり仕上げました。

15日(月)

### べったら漬け (東京)

べったら漬けは大根を米麹と砂糖で漬けた漬物です。