



＼新年 あけましておめでとうございます／

本年もよろしくお願いいたします。さて、お正月はどんな風に過ごしましたか？年越しそばやおせち料理などこの時期ならではの、季節を感じられる食事が多くあったと思います。伝統文化として長く受け継がれている行事を大切に一年の始まりを楽しみましょう。



日本各地の料理を味わおう！



今年の「全国学校給食週間」は、日本各地の料理が給食に登場します。日本には、都道府県や地域ごとに、古くから伝わる様々な食文化があります。給食を通して、日本の郷土料理や特産物について知りましょう。どんな料理に出会えるか楽しみにしててくださいね！

1/24 (金) 『北海道』 ごはん ザンギ 野菜の塩昆布和え 石狩汁 牛乳

- ・ザンギ 北海道では、鶏のから揚げのことを「ザンギ」といい、釧路発祥といわれている。
- ・石狩汁 サケの身やアラを野菜とともに煮込んだ、みそ味の鍋です。サケが産卵のために、石狩川を上ることが名前の由来。



1/27 (月) 『新潟県』 ご飯 たれカツ マカロニサラダ のっぺい汁 牛乳

- ・たれカツ 新潟のB級グルメをアレンジしました。ソースではなく、しょう油の効いた、甘辛いたれにつける。
- ・のっぺ汁 新潟の中でも地域ごとに味が変わるのっぺ汁。里芋本来のぬめりでとろみがつく。



1/28 (火) 『埼玉県』 かてめし ゼリーフライ 小松菜のお浸し みそ汁 牛乳 みかん

- ・かてめし 秩父地方の郷土料理。ご飯の量を増やすことを方言で「かて」と言っていたことが由来。炊き込むのではなく、白米に味のついた具を混ぜ込む。
- ・ゼリーフライ 行田市の郷土料理。銭（ゼニ）がなまり、ゼリーになった。おからが含まれる。



1/29 (水) 『愛媛県』 じゃこ天うどん 梅のさっぱり和え きなこ芋 牛乳

- ・じゃこ天うどん 愛媛の郷土料理で宇和島の特産品。小魚を骨ごとすり身にして揚げたものを天ぷらにしたもの。「雑魚天（ザコテン）」から「じゃこ天」に呼び名が変化している。



1/30 (木) 『福岡県』 明太高菜チャーハン 春雨サラダ だご汁 牛乳 りんご

- ・明太高菜チャーハン 元々、韓国で有名だった明太子を日本風アレンジし、一番最初に売り出したのが、博多市だった。また、筑西市では高菜の栽培が有名で、漬物にした高菜漬けが特産品になっている。

