令和４年度

食育だより　１月号

若桜町立学校給食センター

毎年１月２４日から３０日は**「全国学校給食週間」**です。この週間は学校給食への理解を深めて、関心を高める１週間として、全国でさまざまな取組が行われます。若桜学園では給食に関わる方々へ感謝のメッセージや給食標語作りに取り組んでもらいました。２月１日まで学園内に展示していますので、ぜひご覧ください。

現在の学校給食とその役割

現在の学校給食は、ご飯を中心とした和食の献立を基本に、郷土料理や行事食、さまざまな国の料理も取り入れています。そして、食事の提供だけではなく、栄養バランスや地域の食文化、食べ物への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための「生きた教材」として活用するなど、「食育」の役割も担っています。

これからも伝えていきたい鳥取の味～鳥取県の郷土料理を知ろう～

「郷土料理」は、その土地ならではの食材や調理方法で作られ、地域の伝統として受けつがれてきた料理です。鳥取県各地に伝わる郷土料理を紹介します。１～3月の給食にも登場するので、食べてみてくださいね。

どんどろけ飯

油で炒めた豆腐を炊き込んだご飯です。豆腐を炒める時の音が「どんどろけ（かみなり）」の音に似ていることから名前がつけられたといわれています。

じゃぶ

じゃぶじゃぶと汁気の多い具だくさんの汁や煮物です。野菜やいも、こんにゃくなどと一緒に、地域によって鶏肉やいのしし肉、川魚を入れたりします。

大山おこわ

鳥取県西部地区に伝わるおこわです。山菜や季節の具材を入れて作られ、明治時代は大山寺の牛馬市でも出されていたそうです。現在はお祭りや来客時などにふるまわれています。

呉汁

大豆を水に浸し、すりつぶしたもののことを「呉」とよび、「呉」を入れたみそ汁を「呉汁」といいます。鳥取県だけでなく、全国各地でも伝えられているお汁です。

鳥取県内でも、地域によって伝わる郷土料理はさまざまです。あまり食べられなくなってしまっている料理もあります。昔の人の知恵や工夫の詰まった料理を、給食や家で食べて知り、これからも伝えていってほしいと思います。