

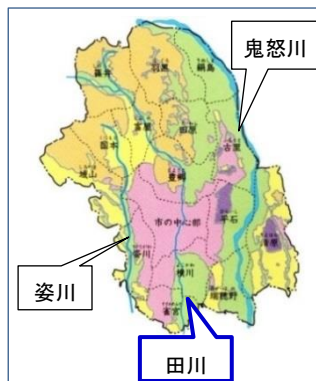
～〔冬〕 黄ぶなランチ～

黄ぶなにちなんで健康になろう献立



「宮っ子ランチ」は、私たちの住む宇都宮の特産品や文化など宇都宮の良さを知ることのできる給食です。

今回、みなさんが給食で食べる冬のメニューは「黄ぶなにちなんで健康になろう献立」です。昔、天然痘という病気がはやり、人々は神様に「病気が治りますように」とお祈りしました。ある日、病気の人に食べてもらおうと、宇都宮の中心部を流れる田川で釣りをしたところ、コイのように大きくて黄色い色をした不思議なフナを釣り上げました。



病人がその身を食べたところ、病気が治ったので、神様のおかげと感謝をして、病気にならないようにと毎年新年にきぶなの形をしたものを神様にお供えするようになったそうです。

そこで、宮っ子ランチでは、みなさんの健康を願って、同じく黄色い色のゆずを使ったゼリーにしました。

また、「かんぴょうの卵とじ汁」は、宇都宮市の郷土料理です。

かんぴょうは、ゆうがおの果実をひも状にむいて乾燥させた食品で、栃木県の水はけのよい土が、ゆうがおの栽培に適していることから、約300年前から栽培が始まり、今では全国第1位(約98%)の生産量をほこる特産品となっています。

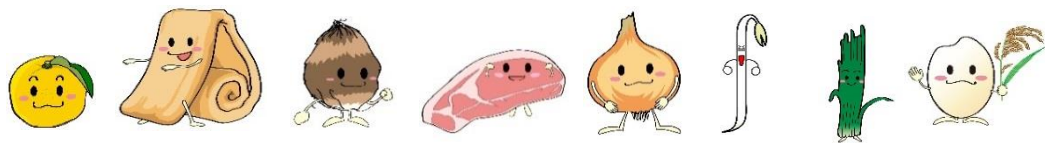


かんぴょうの卵とじ汁

その他にも、「里いものコロッケ」には、宇都宮産の里いも、玉ねぎ、豚肉を使い、宇都宮で作ったみそで味付けしてあります。さらに、「もやしとにらのごまあえ」には、全国で栃木県の生産量が第1位のもやしと第2位のにらを使っています。にらは、宇都宮市でもたくさん作られています。もちろん、お米は、宇都宮産のコシヒカリです。

栄養たっぷりの地元の採れたて食材をしっかり食べて、今年1年健康に過ごしましょう。

給食で
愉快だ
宇都宮
UTSUNOMIYA



平成30年8月に行われた「ジュニア未来議会」の提案を受けて、宇都宮市で昔から食べられてきた郷土料理を子どもたちにもっと知ってもらいたいという思いを込めて「宮っ子ランチ」に取り入れています。