

7月16日(水)

宮っ子ランチ

○「宮っ子ランチ」とは？

宮っ子ランチは、宇都宮にゆかりのある料理や特産品を使った献立です。

宇都宮の食文化や農業について知ってもらい、宇都宮をもっと好きになってもらうことを目的としています。



○ 季節ごとの「宮っ子ランチ」について

〔春：春野菜ランチ〕	春の地場産物を使用したメニュー
〔夏：大いちょうランチ〕	戦後の復興を伝えるメニュー
〔秋：船頭鍋ランチ〕	鬼怒川の氷蓮を伝えるメニュー
〔冬：黄ぶなランチ〕	「黄ぶな」の伝説にちなんだメニュー



○旭町の大いちょうを 知っているかな？

旭町の大いちょうは宇都宮市役所の近くにある高さ約33メートルのいちょうの木です。樹齢は400年を超えるとされ、太平洋戦争の宇都宮空襲で黒く焼けてしまいましたが、新芽を吹いて再生した木です。



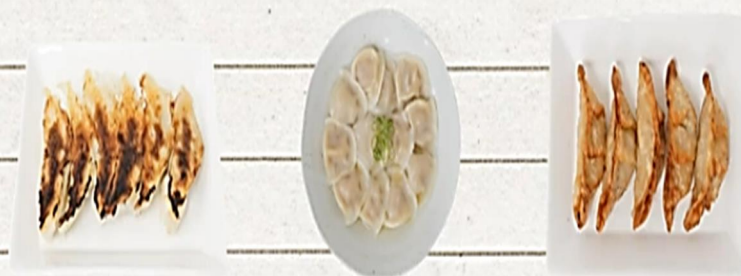
旭町の大いちょう

クイズ

うつのみやし ぎょうざ ゆうめい
宇都宮市は餃子が有名ですが、
ちゅうごく た ぎょうざ
中国でよく食べられている餃子は
つぎ なか
次の中のどれでしょうか？



1: や ぎょうざ 焼き餃子 2: すいぎょうざ 水餃子 3: あ ぎょうざ 揚げ餃子



日本では焼き餃子を食べることが多いですが、
中国では、「水餃子」を食べることが多く、
昔からお正月などに食べられているそうです。

注目!

〇揚げ餃子

うつのみや ぎょうざ ぜんこくてき ゆうめい せんじちゅう ちゅうごく
宇都宮餃子は全国的にも有名ですが、戦時中、中国にい
た兵士たちが、終戦後に宇都宮に本場の餃子の味を持ち
帰ってきたのが始まりといわれ、餃子に使われる材料が全
て地元で手に入ったことと、食糧不足の中でスタミナのつ
く食材が多く使われていたことから、人気が出て食べられ
るようになりました。



<主な材料>

- ・にら
- ・かんぴょう
- ・豚肉

〇宮っ子ランチ(夏)

へいわ ねが おお こんだて
「平和を願って大いちょう献立」



〇大いちょう汁

くうしゅう くら あきひちよう おお よくしゅん め ぶ
空襲で黒こげになった旭町の大いちょうが翌春芽吹き、
復興のシンボルとして人々の心の支えとなりました。その
「大いちょう」にちなんで、いちょうの形をしたかまぼこ、い
ちよう切りにしたにんじんや大根を入れた汁物です。



<主な材料>

- ・かまぼこ
- ・にんじん
- ・大根

みや こ あたら つく りょうり
宮っ子ランチのために新しく作られた料理です。



まとめ

- ・宮っ子ランチは、宇都宮にゆかりのある料理や特産品を使った献立です。
- ・宇都宮の食文化や農業について知ってもらい、宇都宮をもっと好きになってもらうことを目的としています。
- ・宮っ子ランチ(夏)「平和を願って大いちょう献立」は、戦後、人々がたくましく生きてきたことに誇りをもち、自分も頑張ろうという意欲をもたせる献立です。

