



松前町学校給食センター

明けましておめでとうございます。

みなさん、冬休みはいかがでしたか？早いもので卒業式（修了式）まであと数か月ですね。今のクラスで給食を食べる日もわずかです。一日一日を大切に過ごしたいですね。今年もおいしく安全な給食を作っていきます。どうぞよろしくお願いいたします。

今月の給食目標

郷土の食文化を知ろう

郷土料理とは、地域の味、家庭の味として昔から作り伝えられてきた料理です。松前町の学校給食には、愛媛の郷土料理がたくさん登場します。これからも大切にしていきたいですね。

たいめし

給食では町内産の里芋は町内産です

じゃこ天

給食では町内産のはもを使っています

いよさつま
(南予地域の郷土料理)

いもたき

給食では町内産の米粉を使っています

りんまん
(桃の節句の郷土菓子)



おせち料理



新年への願いを込めた、縁起の良い食べ物を使うのが特徴です。歳神様をお迎えしているときは煮炊きを慎むとともに、料理を作る人もお正月は休めるようにと冷めてもおいしく保存のきく料理を詰めます。

鏡餅



昔は、鏡に神様が宿ると考えられていました。その鏡の形に似せて、丸く平らに作ったもちを重ねたのが鏡餅で、歳神様へのお供えにします。「家が代々続く」ように、橙という果実を餅の上に乗せ、エビや昆布など縁起の良いものを飾ります。

郷土料理クイズ

お正月に食べるお雑煮は、地域によって大きな違いがあります。下の7つの県で見られるお雑煮について書いてあるカードを探して、番号を()に書きましょう。8枚目のカードは、あなたの知っているお雑煮について書いてみましょう。

絵をヒントにして考えてね！

あなたの知っているお雑煮は？

(8)

- おもちの形 特ちょう
大根、里いもなどの具で、白みそ味。おもちを汁から出してきな粉につけて食べる。
- おもちの形 特ちょう
とり肉、アナゴ、かまぼこ、凍り豆腐など具たくさんすまし汁。
- おもちの形 特ちょう
里いもや大根、塩ザケが入り、最後にイクラをのせたすまし汁。
- おもちの形 特ちょう
あまいあんこ入りのもちが入り、白みそで味つけする。
- おもちの形 特ちょう
とり肉、山菜、姫たけのこなど具たくさんすまし汁。
- おもちの形 特ちょう
かまぼこやしいたけ、カキが入ったすまし汁。
- おもちの形 特ちょう
すまし汁に海藻を干した“はばのり”をたっぷりせる。
- 書いてみよう！
おもちの形 特ちょう

※同じ県でも、地域や家庭によって違いがあります。
① 奈良県 ② 長崎県 ③ 千葉県 ④ 香川県 ⑤ 秋田県 ⑥ 新潟県 ⑦ 奈良県 ⑧ 千葉県 ⑨ 広島県 ⑩ 長崎県