



# 1月給食だより

鯖江市給食研究部

## 季節の行事と食文化について知ろう

季節ごとの行事やおいわいのときに食べる特別な料理を「行事食」といいます。行事食には家族の幸せや健康を願う意味がこめられています。それぞれの行事や行事食の由来についてしらべてみると、いろいろな発見がありおもしろいですよ。

### 冬至なんきん



冬至の日にかぼちゃを食べてゆず湯につかると、風邪をひかないという言い伝えがあります。福井では悪い気を除くといわれている小豆とかぼちゃを一緒に煮て食べる風習があります。

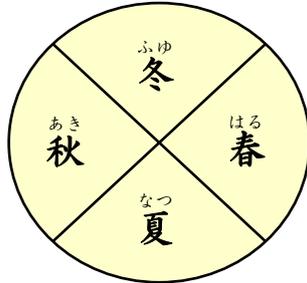
### 天神講



学問の神様、菅原道真(天神様)の命日である1月25日の「天神講」の日に、正月から床の間に飾っていた天神様へ焼きガレイをお供えし、学業成就や無病息災を願います。

### 報恩講料理

福井県は昔から仏教、特に浄土真宗の信仰に熱心です。この浄土真宗の教えを開いた親鸞聖人の命日(旧暦11月28日、新暦1月16日)の前後に、浄土真宗の年中最大行事である報恩講が各地で行われます。



### ごぼう講

越前市国中町では、毎年2月17日に「惣田正月十七講」とも呼ばれる奇祭「ごぼう講」が行われます。江戸時代に、領主に内緒でつくったお米を、ひそかに集まってごぼうをおかずにお供えしたことがはじまりとされています。今では、今年1年の豊作や健康を祈願して行われています。

### 金時豆入り五目ずし

丹南地方の郷土料理です。昔から甘いものをごちそうしてきた風習があり、甘い寿司がおいしくとされてきました。特に秋祭りの際に出されるお寿司の具は、金時豆やその時期にその土地でとれたものを細かく切り、甘辛く煮たものを用います。

暑い時期は

「さばの丸やき」で  
スタミナをつけよう!



### 卒業生の白

福井県(鯖江市周辺)に伝わる行事食を集めてみました。季節ごとにいろいろな行事食があるのですね。

## 給食で全国めぐり

群馬県

### 《メニュー》

- ・丸麦ごはん
- ・とうふハンバーグ
- ・こしね汁

今月の「給食で全国めぐり」は「群馬県」です。群馬県は日本列島のほぼ中央、関東の北西部に位置します。群馬県といえば、古くから養蚕・繊維産業が盛んでした。日本初の機械製糸工場である「富岡製糸場」は、世界遺産に登録されています。食べ物では、湿気を好まない“こんにやく”や原木栽培で育つ“しいたけ”、太くて立派な“下仁田ネギ”が有名です。「こしね汁」はこんにやく・しいたけ・ねぎの頭文字をとって作られた料理です。

群馬県に行った気分で味わってみてくださいね!

