

今月の食育目標

よい食事について知り、楽しく食事ができるようにしましょう



座間市の郷土料理給食にざまりんマークが付いています。採ってみてね!



Main menu table with columns for date, main dish, side dishes, and nutritional information. Includes a large text box on the right side with seasonal messages.

表示している栄養価は4年生のものです。仕入れ等の都合により、材料等が変更になる場合があります。

令和8年度 献立テーマ 「日本の郷土料理を知ろう！」

今年度のテーマは、昨年度に引き続き「日本の郷土料理を知ろう！」です。日本各地には、その土地の食べ物や特色を活かした郷土料理がたくさんあり、今も大切に受け継がれています。今年度も、日本の郷土料理を紹介しながら、給食を通して食べ物に感謝する心、食文化など次世代を担う子どもたちに伝えていきたいと思ひます。



★★ 4月 愛媛県「鯛めし」 ★★

今年度は「鯛めし」についてです。「鯛めし」は、愛媛県の郷土料理です。1800年前の神功皇后の時代には食べられていたと言われていて、神功皇后が鹿島明神に祈願した時、漁師たちから献上された鯛を喜び、米と一緒に炊きこんでそれをお供えしたのが「鯛めし」の始まりです。鯛という魚は「めでたい=鯛」に通じるところから、お祝い料理として作られます。本当の「鯛めし」は、米と鯛だけで炊くものですが、給食ではにんじんやごぼうを加えてアレンジしています。

えひめけん

