

1月の全国給食週間に合わせ、壬生町の小中学校では、日本味めぐり給食として日本各地の郷土料理や名物料理を味わいました。

## 日本味めぐり 一週間でいろいろな県の食材や料理を体験する味の旅



### 北海道

#### ●ぞんぎ

北海道では鶏の唐揚げのことを「ザンギ」といいます。「ザンギ」は一般的な唐揚げと比べ味付けが濃いのが特徴です。

#### ●どさんこじる

「どさんこ」とは、広い意味で北海道にあるものでつくられるものを指します。道産子汁は北海道の名産がたくさん入っているスープです。



味がしっかりしておいしかった。



### 新潟県

#### ●くるまふのフライ

新潟県でもっともポピュラーな麩が「車麩」です。ドーナツのようなかたちをしているのが特徴で、輪切りにすると車輪のようであることから名付けられました。

#### ●スキーじる

スキー汁は、新潟県上越市を中心とする上越地方で食べられる豚汁の一種です。

食感がおもしろかった。



### 徳島県

#### ●じゃがいもいりやきそば

じゃがいも入りやきそばは徳島県徳島市ご当地やきそば。一口大に切ったじゃがいもをやきそばと一緒に炒めたものです。

#### ●ミルメーク

徳島県学校給食会が、栄養を補い、おいしく残さず飲めるための商品開発の依頼をしてできました。



じゃがいもが食べやすかった。



にんじんが嫌いだけど、にんじんしりしりはおいしかった。



### 沖縄県

#### ●クファージュシー

「ジュシー」とは沖縄県の言葉で炊き込みご飯を指します。「クファージュシー」は行事料理や祝い料理、法事料理として食べられます。今回はごはんに入れていただきます。

#### ●にんじんしりしり

にんじんしりしりは、沖縄県の郷土料理です。「しりしり」は「千切り」の意味で、家庭料理として沖縄県で食べられ、にんじんと卵を炒めて調味料で味付けした料理です。



### 愛知県

#### ●おぐらトースト

小倉トーストとは、愛知県の喫茶店でだされる軽食です。厚めにスライスした食パンをトーストした後にバターを塗り、ほのかな甘さが香る小倉あんをトッピングした名古屋名物です。給食では、バターと粒あんをぬってトーストし、ホイップクリームを乗せました。

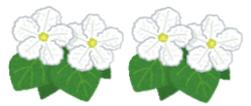


給食週間の給食、全部完食できました！！





# ふくべランチ通信 食育だより合併号



「壬生町学校給食かんぴょう活用推進事業」

令和3年9月から始まった町のかんぴょう活用事業です。学校給食で使用するかんぴょうの一部を提供しています。町内の小中学校全校では、毎月1回このかんぴょうを使った給食の日を『ふくべランチの日』として実施しています。

## 壬生町のかんぴょう生産の始まり

全国No.1の生産量をほこる栃木県の中で、正徳2年(1712年)に近江の国水口藩(現在の滋賀県甲賀市)の城主であった鳥居忠英公(とりいただてころ)が、壬生に国替えとなった時に種子を壬生町に持ち込み、栽培を始めたのが栃木県でのかんぴょう栽培の始まりとされています。

## 壬生町産の新かんぴょうが出来るまで

4月下旬から5月のGW頃にかけて、ふくべの苗植えが行われます。その後6月下旬から9月上旬にかけては、毎日朝早くから、ふくべをむいて干す作業が行われます。

① 苗植え(なえうえ)



② ふくべの花(はな)の開花(かいか)



③ ふくべの収穫(しゅうかく)



④ ふくべをむく



⑤ ひも状(じょう)にしたふくべを干(ほ)す



⑥ 「ふくべランチ」へ



ふくべ細工(ざいく)



1年間(ねんかん)乾燥(かんそう)したふくべを使(つか)って作(つく)られたふくべ細工(ざいく)

資料協力

株式会社ヤマケさん 株式会社篠原商店さん

壬生町産業生活部農政課  
壬生町教育委員会事務局学校教育課

☎0282-81-1839  
☎0282-81-1869