



給食だより 11月号

令和7年11月

和歌山盲学校

みんなで味わう“交流メニュー”

兵庫県立視覚特別支援学校の給食メニューが登場します！！

11月26日の給食は兵庫県立視覚支援学校に教えてもらったメニューです！！

これは、他府県の盲学校の味をいただいて、給食をとおして相手の学校を知ろう、つながろうという取組です。お互いに自慢給食や、郷土料理を取り入れた給食を紹介し、それぞれの学校で提供します。

今回は給食で提供している兵庫県の特産物を使った料理や郷土料理を紹介していただきました。



「兵庫県マスコットはばタン」

『さばのじゃう』

兵庫県の但馬地区の郷土料理で、但馬の漁港に伝わる料理です。

じゃうの語源は明らかになっていませんが、サバをネギや白菜など季節の野菜や焼き豆腐などと一緒に煮込むすき焼き風の料理です。

もともとは、サイズが合わずに売り物にできなかった魚を漁師さんが食べたのが始まりです。

和歌山県立盲学校からは「鶏肉の梅酢あげ」と「すろっぽ」を紹介しました。和歌山盲学校が紹介したメニューは11月26日に兵庫県立視覚支援学校で提供される予定です。

『かす汁』

兵庫県の阪神地区は、日本を代表する酒どころです。日本酒に適した米の栽培が盛んで、日本酒に適した水が湧いているためです。昔、酒を造る時期に、兵庫県のいろいろな地区から出稼ぎにやってきた人々が、家に帰るときお土産として酒かすを持って帰ったことから、かす汁が兵庫県全体で食べられるようになりました。

かんぶつ 乾物ってすごい！

まな た はっけん 学んで食べておいしさ発見

かんぶつ 乾物とは生の食材を干して乾燥させ、水分を抜いて常温で長期間保存できるようにした食品のことで、すいばん ぬ じょうおん ちょうきかんほぞん しょうひん 昔から保存食として日本各地で作られてきました。干すことによって栄養やうま味が凝縮され、食物繊維や鉄、カルシウムなどの不足しがちな栄養素が多く含まれています。

14日の給食は高野豆腐と切干大根を

使ったドライカレーとひじきを使った

サラダの乾物メニューです。

11月14日海南市にある

かんぶつや の だしょうてん 乾物屋の野田商店さんが

らいこう 来校し、だしやかんぶつにつ

いて教えてくれます

