

給食だより 11月号

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
し
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。

『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。

令和7年11月
和歌山盲学校



「兵庫県マスコットはばタン」

『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。

乾物ってすごい！

学んで食べておいしさ発見

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。昔から保存食として日本各地で作られてきました。干す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。

