

※ このおたよりでは、食育の取組や学校給食レシピなどを紹介します。

食育だより

2022年(令和4年)12月23日
福山市立湯田小学校

もいもいキッズ Vol.4

ねんせい 6年生 ちょうりじっしゅう 調理実習(家庭科)

11月、6年生が家庭科で調理実習を行いました。今回は、各班でそれぞれ作りたい料理を決め、レシピを調べ、必要な食材を購入し、自分たちでいちから調理をしました。限られた時間で何品も作らなければいけないため、どの班も班のメンバーで声を掛け合いながら調理を行っている様子がうかがえました。

作っている様子を見てみるとみそ汁やサラダ、チャーハンなどなど。なんとカレーを作った班も…！さすが6年生、野菜なども手際よく切っていました。

食材を洗ったり、切ったり、炒めたり、使った調理器具を洗ったり、班のみんなで協力しながら無事完成をむかえていました。自分たちの手で完成させた料理は、また違ったおいしさがあったのではないのでしょうか。

いよいよ冬休みに入ります。長いお休みを活用して、お家の方と一緒にごはんを作ったり、5・6年生は学校で作った料理をお家で作ってみたりするのもよいですね♪



おいしそうなカレーが完成！！

協力しながら慎重に切って…見事な輪切り☆

みんなで分担しながら料理中◎

きょうどりょうり 郷土料理について知ろう

そもそも郷土料理とは…？

各地域の産物を上手に活用して、風土にあった食べ物として作られ、食べられてきた料理のこと

ひきずり (愛知県)

愛知県では…すき焼きのことを「ひきずり」といいます。

??なぜ ひきずりっていうの??

- A. ①すき焼き鍋の上で鶏肉を「ひきずる」ようにして食べたから。
- ②その年の終わりまで、「引きずっていた」いらぬものを片づけて新年を迎えるという習慣から。



愛知県の郷土料理

うずみ (福山市)

??なぜ うずみ っていうの??

- A. ごはんに具を「うずめて食べた」から。

【ひとくちメモ】

くわいは青味がかったその色から、「田んぼのサファイア」と呼ばれています。

江戸時代、福山ではぜいたく品が禁止されていました…そのため、ぜいたく品とされていた鶏肉やえびなどの具を隠して食べていたそうです。

くわい料理 (福山市)

縁起の良いたべものとされています。(芽がでている形から)

お正月のおせち料理にかかせません☆

ほくほくとした食感と、ちょっとした苦みが特徴。

ここ福山市では、新漕町や曙町で作られています。

なんと生産量は、日本一！！



くわいのからあげ

まわりの県の郷土料理

岩国寿司 (山口県)

別名「殿様寿司」 押し寿司で献上品や、祝い事の

ときに登場。大きな木枠を使い、酢飯と彩り

鮮やかな具材を交互に重ねて作られる。

岩国を訪れた際にはご賞味あれ！



ままかり料理 (岡山県)

??なぜ ままかり っていうの??

- A. 「あんまりおいしいので、隣にご飯(まんま)を借りに行く」という由来から。

“ままかり”はニシン科の魚で岡山県では、酢漬けやお寿司が郷土料理として食べられています。