

学校坂道

校長だより 2025年(令和7年)11月20日



特色ある給食献立 福山の郷土料理

「うずみ」の由来は諸説ありますが、江戸時代の倹約政治により、ぜいたくが禁止されたことから、具をご飯の下にうずめて食べたことが始まりといわれる福山の郷土料理。そのため見た目は何の変哲もないご飯のよう。

福山市以外でも島根の石見地方の「うずめ飯」や岡山の「備前ばら寿司」があるなど、「うずめる」食文化は現在まで传承されています。

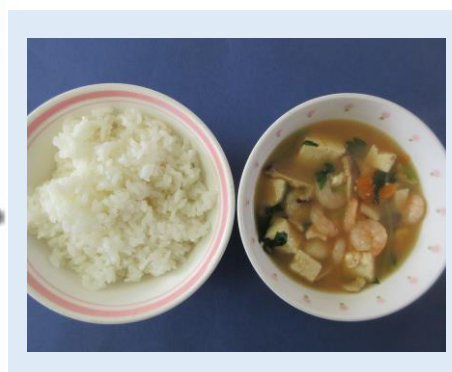
福山市では、昭和40年代までは、主に秋の収穫を祝う料理として、各所で食べられてきましたが、食生活の多様化に伴い、あまり食べられなくなっていました。

しかし、学校給食での米飯導入に伴い、1990年(平成2年)から郷土料理「うずみ」の歴史の学習とともに小学校児童への提供が始まり、現在でも秋の給食メニューとして提供されています。

もともとは、瀬戸内海産のいりこだしで煮含めた豆腐、里芋、シイタケなどを埋めたシンプルなものでしたが、今では、和・洋・中そしてスイーツなどバリエーションも豊富です。



にじゃあ



うずみ

「にじゃあ」は、畑から収穫した季節の食材を使い、早くておいしく、たくさん作れる煮物のことを方言で“ にじゃー ”といい、昔から伝わる郷土料理です。

福山市公式 HP より

Satisfaction lies in the effort, not in the attainment, full effort is full victory.
充足感は、努力の中にある 結果にあるのではない 努力することが成功することになる