

# お祭り給食

日本の祭りはもともと、豊作や平和を願い神様に感謝するための行事でした。お祭り給食を通して、その土地の歴史や食べものについて学びましょう。



## はながさ 花笠まつり



山形県の夏を彩る花笠まつり

花笠についている花は、山形県の特産品の紅花をあらわしています

は、

8月に山形市と尾花沢市で開催されます。花笠を回しながら「ヤッショ、マカショ！」のかけ声と鈴の音が道幅いっぱいに広がり踊るパレード



## 芋煮(いもに)

10月19日お祭り給食



- ・えだまめごはん
- ・ハタハタのみそだれ
- ・やまがたのだしふう
- ・いもに
- ・やまがたけんのラ・フランスゼリー



芋煮は牛肉と里芋と野菜などをコトコト煮る山形県の郷土料理です。芋煮には山形県民の熱い思いが込められており、材料や味付けなどのこだわりがあります。山形県では芋煮をふるまう芋煮会というイベントが盛んで、里芋が収穫される秋になると河原にみんなが集まり芋煮を囲んでワイワイと楽しめます。

焼いたハタハタにみそだれをかけた「ハタハタの田楽」やなすやみょうがを細かく切って濃いめのだしに漬けてごはんにかける「だし」も山形県の郷土料理です。