



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。

あ わ

阿波おどり

阿波踊りは、阿波国（今の徳島県）で生まれた盆踊りで、約400年の歴史があります。

毎年8月に「徳島市阿波おどり」が開催され、「ぞめき」という楽器の音や2拍子のリズムにのせ、連と呼ばれる踊り子の集団が街中を踊り歩きます。踊り子や観客の数が国内最大規模を誇る徳島を代表する夏の風物詩となっています。



1000組を超える連が参加し、総勢10万人もの踊り子が、踊り歩きます。



- ・いり飯
- ・鳴門の塩からあげ
- ・わかめときゅうりのピリ辛和え
- ・なると金時のみそ汁
- ・牛乳



「いり飯」

徳島県の郷土料理のひとつで、昔から村の人々が集まる時にふるまわれてきた料理です。味つけに特産品のすだちを使っているため、さわやかな風味がします。



「鳴門の塩・わかめ」

うず潮で有名な鳴門海峡は、常に新鮮な海水が出入りする海の幸が豊富です。激流の中で育つ鳴門わかめは、厚みがあるのが特ちょうです。



「なると金時」

徳島県を代表するブランドさつまいもです。海水のミネラルをたっぷりふくんだ畑で作られるなると金時は、ほくほくと甘みが強くおいしいです。

