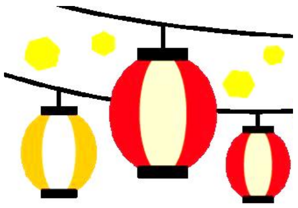
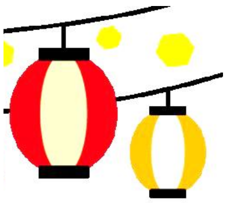


お祭り給食



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。

よさこい祭り

「よさこい祭り」は、1954年8月戦後の不景気を吹き飛ばし、市民を元気づけようと、高知県で始まったお祭りです。

「鳴子」を持った踊り子たちがよさこい節に合わせて市内各地で踊り歩く情熱的なお祭りです。

現在では、高知県にとどまらず、日本全国、そして世界へと、よさこいの輪が広がっています。

よさこい祭りを盛り上げる色彩豊かな衣装

↑鳴子

ごはん　牛乳

鶏のからあげ　ゆず風味

土佐あえ

高知まるごと

しょうがスープ

「鶏のからあげ　ゆず風味」

高知県は日本一のゆずの産地です。ゆずは、高知県の食卓にはかかせない食材で、果汁は果実酢、皮は薬味として使用されます。

いつものてりやきに冬が旬のゆずを使い、香りがさわやかなてりやきです。

「土佐和え」

かつお節の名産地である高知県（土佐）の名前を使い、かつお節をまぶした和え物です。

「高知まるごとしょうがスープ」

高知県は「しょうが」・「にら」が収穫量日本一です。

給食で使用されるしょうがは全て高知県のものです。

高知でとれる食材がたくさん入ったスープです。