



# まつ きゅうしょく お祭り 給食



にほん まつ ほうさく へいわ ねが かみさま  
日本の祭りはもともと、豊作や平和を願い神様に  
かんしゃ ぎょうじ まつ きゅうしょく とお  
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。

## たか やま まつ 高山祭り



はる あき おこな たかやままつ きょうとふ  
春と秋に行われる高山祭りは、京都府  
ぎおん まつり さいたまけん ちちぶ よまつり  
の祇園祭、埼玉県の秩父夜祭とならぶ  
にほんさんだいひきやま さい はる たかやま まつり  
日本三大曳山祭です。春の高山祭りは  
さんのうまつり い まんかい さくら  
“山王祭”と言われています。満開の桜  
なか ひきやまぎょうれつ ふつかかん  
の中を、はなやかな曳山行列が二日間あ  
ります。



だい くに じゅうようゆうけいみんぞくぶんかざい  
11台が国の重要有形民俗文化財です

### 4月16日のお祭り給食



- しろ はん  
・白ご飯
- ぎゅうにく ほおぼ や  
・牛肉の朴葉みそ焼き
- たかやま  
・高山ラーメン
- ぎゅうにゅう  
・牛乳



#### ほおぼ ～朴葉みそ～

ひ たかやま きょうどりょうり しかせい  
飛騨高山の郷土料理で、自家製のみそにネギやしいたけ  
などをからめ、朴の葉にのせて焼いたものです。  
きゅうしょく ぎゅうにくいた あじつ ほおぼ みそ  
給食では牛肉炒めの味付けに朴葉味噌を  
使っています。



#### ～高山ラーメン～

とくちょう  
特徴は、かつおだしとしょうゆ味ベースに、ごくほそ  
ぢれ麺を使っていることです。  
きゅうしょく たかやま さいげん  
給食では、高山ラーメンを再現するために、  
かつおだしや鶏ガラだしを使っています。

