



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
感謝するための行事でした。お祭り 給食 を通して、
とち れきし た まな
その土地の歴史や食べ物について学びましょう。



ひやく まん ごく まつ 百万石祭り

いま ねんいじょうまえ まえだとしいえこう はじ
今から 400年以上前 前田利家公が初め
とのさま かなざわじょう はい
てお殿様として、金沢 城 に入られたこと
きねん まつ にゆうじょうぎょうれつ
を記念したお祭りです。入 城 行列 を
さいげん ひやくまんごくぎょうれつ ゆうめい
再現した百万石 行列 が有名ですが、ほ
たきぎのう ちゃかい でんとうてき ぎょうじ
かにも 薪能や茶会などの伝統的 行事
かかん わた おこな
バツ口門一途 アイナハナナ



あかほろしゅう
赤母衣衆



おやまじんじや
尾山神社
ごほうれん
御鳳輦



か が と び
加賀鳶



～さかなのいろづけ～

かなざわ さかなや なつ いた さかな くし
金沢の魚屋さんでは、夏になると、傷みやすい魚 を串に
さし、すみび や あまからい
炭火で焼き、甘いたれにからめた 魚
のいろづけがみせ なら
のお店に並びます。給食では、
や きゅうり
オーブンで焼いたさばに、しょうゆとさとう
を煮つめてつくったあまから
作った甘いたれをかけました。



～なすそうめん～

かなざわきんべん
金沢近辺では、なすとそうめんを煮たなすそうめんという
きょうどりょうり
郷土料理があります。なすの煮たうまみが
そうめんにしみこんでおいしいです。つめ
くして食べてもおいしいです。



- ・ ごはん
- ・ さばのいろづけ
- ・ ふときゅうりのすのもの
- ・ なすそうめん

