



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 かんしゃ
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
とち れきし た まな
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

あわおど あわのくに いま とくしまけん う
阿波踊りは、阿波国（今の徳島県）で生まれた
ぼんおど やく ねん れきし
盆踊りで、約400年の歴史があります。

まいとし がつ とくしましあわ かいさい
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、れん よ おど こ しゅうだん まちなか おど ある
のせ、連と呼ばれる踊り子の集団が街中を踊り歩
きます。おど こ かんきやく かず こくないさいだい き ぼ ほこ
踊り子や観客の数が国内最大規模を誇り、
とくしま だいひょう なつ ふうぶつし
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」

とくしまけん きょうどりょうり わかし むら ひとびと あつ
徳島県の郷土料理のひとつで、昔から村の人々が集まる
とき ふるまわられてきた料理です。味つけに特産品の
すだちを つか 使っているの、さわやかな風味がします。



「鳴門の塩・わかめ」

しお ゆうめい なると かいきょう つね しんせん かいすい てい
うず潮で有名な鳴門海峡は、常に新鮮な海水が出入りし
うみ さち ほうふ げきりゅう なか そだ なると
海の幸が豊富です。激流の中で育つ鳴門わかめは、
あつ 厚みがあるのが特ちょうです。



「なると金時」

とくしまけん だいひょう きんとき
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とふくんだ畑で作られるなると
きんとき は、ほくほくと甘みが強くおいしいです。

