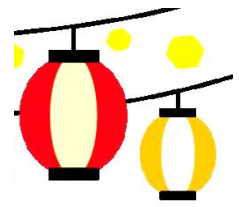


# まつ きゅうしょく お祭り給食



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  
ぎょうじ まつ きゅうしょく とお とち れきし  
めの行事でした。お祭り給食を通して、その土地の歴史や  
た 食べものについて学びましょう。



## まつ よさこい祭り

「よさこい祭り」は、1954年8月戦後の不景気を  
ふ とば しみん げんき こうちけん  
吹き飛ばし、市民を元気づけようと、高知県で始まった  
まつ  
お祭りです。



よさこい祭りを盛り上げる色彩豊かな衣装

「鳴子」を持った踊り子たちがよさこい節に合わせて  
しない かくち おど ある じょうねつてき まつ  
市内各地で踊り歩く情熱的なお祭りです。



↑ 鳴子



げんざい こうちけん にほんぜんこく せかい  
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。



ごはん ぎゅうにゅう  
牛乳

とりのゆずてりやき

とさ  
土佐あえ

こうち  
高知まるごと

しょうがスープ



### 「とりのゆずてりやき」

こうちけん にほんいち きんち  
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  
しょうごう しょうごう しょうごう しょうごう  
食材で、果汁は果実酢、皮は薬味と  
しょうごう  
して使用されます。

いつものてりやきに冬のゆずを  
つか かお  
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  
こうちけん とさ なまえ  
る高知県(土佐)の名前  
つか ぶし  
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」

こうちけん しゅうかくりょうにほんいち  
高知県は「しょうが」・「にら」が収穫量日本一です。

きゅうしょく しょうごう すべ こうちけん  
給食で使用されるしょうがは全て高知県のものです。  
こうち しょうごう はい  
高知でとれる食材がたくさん入ったスープです。

