

越前町学校給食カレンダー

半夏生の日



【7月の給食目標】後片付けをしっかりとしましょう
 【今週の重点目標】食器をていねいに片づける

7月3日

【献立名】

ゆかりごはん
 牛乳
 わかめのみそ汁
 焼き鯖
 白菜の煮浸し
 きなこ大福

【献立について】

今日は「半夏生」です。福井県特に大野市などでは、昔から「丸焼き鯖」を食べる風習があります。そのいわれとして、江戸時代の大野藩主が、田植えで疲れた領民に栄養を摂らせようと、焼いた鯖を食べるようにすすめたことが始まりとされます。なぜ鯖かというと、大野藩の遠く離れた領地に、越前の四ヶ浦地区(飛び地)があり、この時期によく獲れた鯖を大野に運んだからです。

暑い7月が始まりました。小学生は、プール。中学生は、中体連に向かって体力が必要な時期です。焼き鯖とデザートのかき大福を食べて、暑い夏をしっかりと乗り切りましょう。

はんげしょう
半夏生には、**まるや**丸焼きさば

半夏生の花

【使用予定地場産物】 米 うすあげ じゃがいも たまねぎ にんじん
 サバ こまつな うめぼし

【クイズ】
 今日は「鯖」についてのクイズです。
 福井県には、鯖を県外に運ぶルートとして「鯖街道」とよばれる道がある。○か×か。

【解説】
 若狭から京都へ結ぶ街道が鯖街道とよばれています。主に魚介類を京都に運ぶための物流ルートでしたが、その中でも鯖が多かったことから、鯖街道とよばれるようになりました。

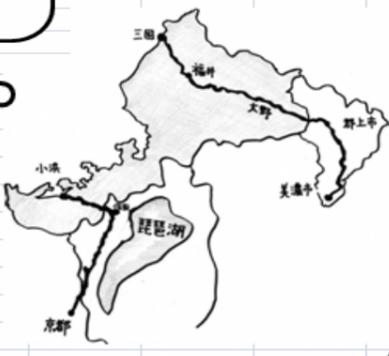
【答え】 ○

チャレンジ **22** ふるさとの食を知る力 福井の食材・料理を学ぶ

2本の鯖街道を知っている

福井県には鯖街道と呼ばれる道が、2本あり、それぞれの街道沿いにはサバに関わる行事食や郷土料理などがあります。次の問いに答えましょう。

嶺南の鯖街道
 小浜市から若狭町三宅を経由して、京都市へと至る「若狭街道」を指し、おおむね国道27号線と367号線です。



嶺北の鯖街道
 あわら市三国から大野市を経由して、岐阜県へと至る「羽生街道と美濃街道」を指し、おおむね国道156号線です。

チャレンジ **22** 答え&解説

答え
 (1) ○ 県内にはいくつもの地域で、半夏生の日に「焼きサバ」をひとり九ごと1匹食べる習慣があります。
 (2) ○ 昔は小浜湾では、サバは沸くほどとれたそうです。そのせいか、いろいろなサバの料理があります。

(2) 小浜市の郷土料理「鯖のなれずし」とはどんな料理でしょうか。番号に○をつけましょう。

① サバの内臓を出したものを、1匹丸ごと竹串に刺し、頭を下にし、立てて並べ炭火のまわりで焼いたもの。
 ② サバを背開きにして内臓を出したものに、塩を振り、桶に入れて重石を乗せ、漬けたもの。長期間保存ができる。
 ③ サバのへしこをよく洗い、水でさらしてから、ごはんと糍(こうじ)で漬けたもの。20日位経ってから食べる。