

越前町学校給食カレンダー

ふるさと・半夏生献立



【7月の給食目標】後片付けをしっかりとしましょう

7月2日

<p>【献立名】</p> <p>ごはん 牛乳 かぼちゃのみそ汁 鯖の塩焼き 小松菜の煮びたし 梅干し</p>	<p>【献立について】</p> <p>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、大野藩の遠く離れた領地（飛び地）に、越前の四ヶ浦地区があり、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。焼き鯖を食べて暑い夏をしっかりと乗り切りましょう。</p>												
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="766 1003 1417 1311"> <p>はんげしょう 半夏生には、丸焼きさば</p> </div> <div data-bbox="1507 973 1921 1341"> <p>半夏生の花</p> </div> </div>												
<p>【使用予定地場産物】</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>こめ</td> <td>みそ</td> <td>うすあげ</td> <td>かぼちゃ</td> </tr> <tr> <td>こまつな</td> <td>キャベツ</td> <td>たまねぎ</td> <td>ねぎ</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>うめぼし</td> </tr> </table>		こめ	みそ	うすあげ	かぼちゃ	こまつな	キャベツ	たまねぎ	ねぎ				うめぼし
こめ	みそ	うすあげ	かぼちゃ										
こまつな	キャベツ	たまねぎ	ねぎ										
			うめぼし										
<p>【クイズ】</p> <p>今日は「鯖」についてのクイズです。福井県には、鯖を県外に運ぶ道として「鯖街道」とよばれる道がある。○か×か。</p>	<p>【解説】</p> <p>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道でしたが、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。</p> <div style="text-align: right;"> <p>【こたえ】 ○</p> </div>												

食育チャレンジ!

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、鯖に関わる行事や郷土料理などがあります。では、下の問に挑戦してみましょう♪

中学生向けで少しむずかしいかも!
がんばって!

嶺南の鯖街道
小浜市から若狭町三宅を經由して、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經由して、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。

昔の人は、歩いて鯖を運んだんだね〜! すご〜〜〜い!!!

クイズ! 「鯖のなれずし」とは次の①〜③のうちどれでしょうか?

- 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、ごはんを糞(こうじ)で漬けたもの。20日位経ってから食べる。

答え ③
昔は小浜湾で、鯖が沸くほどとれたそうです。そのせいか、色々な鯖の料理があります。

ちなみに
①は 塩焼き鯖
②は 鯖のへしこ