

みやづ食の日

宮津市学校給食委員会 献立作成部会 令和3年7月2日



「みやづ食の日」って??

「みやづ食の日」には、宮津でその月にとれる食材をふんだんに使った献立を考えます。宮津の食材を知り食べることで、宮津のよさを知る日にしましょう。今月は半夏生に合わせて2日に設定しました。

半夏生にはタコを食べよう!



ビタミンB2、ビタミンEなどの栄養が豊富に含まれます。

半夏生とは、1年のうちで昼間の時間が最も長くなる夏至から11日目の7月2日頃から5日間のことをいいます。半夏生は田植えを終える目安とされていて、田植えが無事に終わったことに感謝する日とされています。

「稲の根がタコの足のようになり、しっかり根が付きますように」という願いを込めて、タコを食べる習慣があります。今日はタコを使ったスパゲッティにしました。よく噛んで味わって食べてください。

パワーみなぎる

みやづ

宮津のジャンボにんにく

今日のスパゲッティには「しょうが」や「にんにく」などをつくっておられる柴田さんの「ジャンボにんにく」を使っています。ジャンボにんにくは、一般的なにんにくと見た目の大きさだけでなく、品種も異なり、「リーキ」や「ポワロー」などと呼ばれる西洋ねぎの仲間、にんにく特有のにおいが弱く、食べやすいです。

一般的なにんにくの産地は青森県ですが、ジャンボにんにくは温暖な気候に適しており、鹿児島県などで栽培されています。



にんにくを作っている柴田さんと奥さん

にんにくやしょうがを作っています! 美味しく食べてください!

★クイズ★

Q1 半夏生は何を終える日とされているのでしょうか?

- ア. 種まき
- イ. 田植え
- ウ. 稲刈り

Q2 ジャンボにんにくの主な産地はどこでしょうか?

- ア. 青森県
- イ. 東京都
- ウ. 鹿児島県

