給食だより

令和５年１２月　　練馬区立中村中学校発行

バラエティーに富んだ「お雑煮」

新しい年の始まりとなるお正月には、おせち料理やお雑煮といった正月料理を家族みんなで食べて、１年の無事を祈る習慣があります。ご存じのように、お雑煮は地域や家庭によって異なり、使う食材、味つけ、もちの形、調理法など、実にさまざまです。

沖縄県には、お雑煮を食べる食文化はなく、豚肉の内臓を使った「中身汁」を食べます。

各地の特色ある お雑煮 を見てみよう

※参考資料：農林水産省「うちの郷土料理」

岩手県
（三陸沿岸北部地域）
くるみ雑煮

しょうゆ味の汁に、サケや凍り豆腐、根菜類、焼いた角餅を入れる。もちは取り出して「くるみだれ」を付けて食べる。

宮城県
（仙台地域）
仙台雑煮

焼きハゼのだしに、大根・にんじん・ごぼうを細切りにして湯通しした「引き菜」と、せり、いくら、焼いた角餅を入れる。だしをとった焼きハゼものせる。

千葉県
（上総地域）
はば雑煮

焼いたりゆでたりした角餅をお椀に入れて、カツオのだしと、はばのり、青のり、カツオ節をたっぷりかける。

愛知県
雑 煮

しょうゆ味の汁に、焼かない角餅と伝統野菜の「餅菜」、鶏肉を入れる。餅菜は小松菜に似ている野菜で、「正月菜」とも呼ばれる。

大阪府
白味噌雑煮

白みそ仕立ての汁に、焼かない丸餅、大根、にんじん、里いもなどを入れる。野菜は「角が立たず、円満に過ごせるように」という縁起を担ぎ、輪切りにする。

島根県
（東部地域）
小豆雑煮

小豆を煮た汁に、焼かない丸餅を入れる。元日には岩のり入りの「すまし雑煮」を食べ、正月２日に「小豆雑煮」を食べる地域もある。

山口県
（萩市）
かぶ雑煮

しょうゆ味の汁に、丸餅、かぶ、みつ葉、細く切ったスルメや昆布を入れる。

香川県
あんもち雑煮

白みそ仕立ての汁に、輪切りにした大根、金時にんじん、豆腐、甘いあん入りの丸餅を入れる。最後に青のりを振りかけて食べる。

福岡県
（博多地域）
博多雑煮

焼きアゴのだしに、ブリ、丸餅、伝統野菜の「かつお菜」、かまぼこ、里いも、にんじん、大根、しいたけなどを入れる。

給食食材産地（１１月使用実績）

野菜…北海道、青森、山形、群馬、栃木、茨城、千葉、長野、静岡、高知
（練馬区産の小松菜、キャベツを使用）

肉類…岩手、宮城

魚類…千葉、ノルウェー、ニュージーランド

～給食費についてのお知らせ～

今年度の給食費の引き落としは、１２月２０日（水）で最後となります。前日までのご入金にご協力をお願い致します。