

令和8年1月「鹿児島をまるごと味わう学校給食」実施予定(抜粋)

市町村名 施設名	期 日	献立名	主な使用食材	学校給食週間中の関連行事及び取組内容
鹿児島市 中央／谷山 学校給食 センター	1月22日 (木) ~	①ごはん ②牛乳 ③桜島大根のうま煮	①米 ②牛乳 ③鶏肉 桜島大根 大根 豆腐揚げ いんげん	受配校(32校) 放送資料と掲示資料の配布 大明丘小 給食標語紹介、展示
	1月28日 (水)	④根菜入りさつまあげ ⑤ねったば	④根菜入りさつまあげ ⑤ねったば	武岡中、鴨池中、広木小、伊敷中、吉野東中、星峯東小、清和小、谷山北中、西陵中、皇徳寺小 栄養教諭による食に関する指導
鹿児島市 喜入 学校給食 センター	1月21日 (水)	①ごはん ②牛乳 ③ぶりと桜島大根の煮物 ④豚みそ ⑤ぽんかん	①米 ②牛乳 ③ぶり 桜島大根 深ねぎ 厚揚げ にんじん 葉ねぎ 黒砂糖 ④豚肉 茶うけみそ にら ⑤ぽんかん	中名小、一倉小 栄養教諭による食に関する指導 前之浜小、一倉小 給食に関わる方々への感謝のメッセージ作成 生見小、喜入小 児童による取組の実施 瀬々串小 食事の作法や伝統的な食文化についての掲示物の展示
		①ごはん ②牛乳 ③豚汁 ④ぶりと里芋の揚げ煮	①米 ②牛乳 ③豚肉 じゃがいも 油揚げ こんにゃく ねぎ もやし 大根 にんじん ④ぶり さといも	学校給食献立を活用した地域の食文化や郷土食についての指導 ぱくぱく週間取組 食育だよりによる啓発 食事の作法や伝統的な食文化についての掲示物の展示
鹿児島市 原良 小学校	1月20日 (火)	①ごはん ②牛乳 ③豚汁 ④ぶりと里芋の揚げ煮	①米 ②牛乳 ③豚肉 じゃがいも 油揚げ こんにゃく ねぎ もやし 大根 にんじん ④ぶり さといも	学校給食献立を活用した地域の食文化や郷土食についての指導 ぱくぱく週間取組 食育だよりによる啓発 食事の作法や伝統的な食文化についての掲示物の展示
		①ごはん ②牛乳 ③三黒煮 ④さつま雑煮	①米 ③豚肉 黒酢 ④白菜 うすあげ 里芋 鶏肉 大根 葉ねぎ	栄養教諭による講話 郷土料理動画 桜島大根実物展示 放送資料、食育だよりによる啓発
鹿児島市 錦江台 小学校	1月22日 (木)	①ごはん ②牛乳 ③豚骨風煮 ④切干大根の甘酢いため ⑤桜島小みかん	①米 ②牛乳 ③豚肉 にんじん 桜島大根 じゃがいも ④かつお節、切干大根 ⑤桜島小みかん	給食委員会による食育クイズ(ロイロノート) 給食委員会による給食おみくじ 給食室のお仕事(動画配信) 桜島大根重さ当てクイズ
		①黒米ごはん ②牛乳 ③さつま汁 ④かつお腹皮とさつまいもの揚げ煮	①米 ②牛乳 ③鶏肉 大根 ごぼう 大豆もやし 葉ねぎ にんじん こんにゃく みそ さば節 ④かつお腹皮 さつまいも	栄養教諭による食に関する指導(給食時間) 校内展示、掲示 食育放送 食育だよりによる啓発
日置市 東市来 学校給食 センター	1月19日 (月)	①黒米ごはん ②牛乳 ③さつまいものみそ汁 ④さごしの西京焼き	①米 黒米 ②牛乳 ③さつまいも 厚揚げ にんじん 大根 はくさい 葉ねぎ 麦みそ ④さごし	美山小 お茶碗給食、薩摩焼についての学習 湯田小 5年総合発見!ふるさとの食 伊作田小、上市来小、湯田小 給食センター等への手紙 鶴丸小、美山小 栄養教諭による食に関する指導
		①ごはん ②牛乳 ③白菜のそぼろ煮 ④かつおくんサラダ	①米 ②牛乳 ③鶏肉 中揚げ 白菜 さつまいも 大根 にんじん 深ねぎ しょうが ちくわ こんにゃく グリンピース ④にんじん キャベツ かつお ピーマン	串木野小 市内有機農家による出前授業 生冠中 栄養教諭による「食に学ぶ教室」実施 羽島小 異学年交流給食 給食センター 神村学園生徒作成の地場産物や生産者紹介等の動画配布
十島村 義務教育 学校	1月21日 (水)	①さつますもじ ②牛乳 ③さばの塩こうじ焼き ④大根おろし ⑤元気野菜のみそ汁	①米 たけのこ さつまあげ にんじん ごぼう 千し椎茸 ②牛乳 ③さば ④大根 ⑤白菜 田芋 とうふ 深ねぎ さつまいも にんじん	口之島学園、小宝島学園、宝島学園、平島学園 地域食材(田芋、ハンダマ等)の紹介 中之島学園、諷訪之瀬島学園、平島学園 交流給食の実施 口之島学園、悪石島学園 調理員等への感謝の手紙 悪石島学園 給食試食会(保護者対象)
		①黒米ごはん ②牛乳 ③指宿産黒豚と菜の花のみそ汁 ④いぶから ⑤スイートポテト	①米 黒米 ②牛乳 ③豚肉 中揚げ 大根 にんじん じゃがいも 菜の花 ④鶏肉 かつお節 ⑤スイートポテト	北指宿中、柳田小、魚見小、指宿小 栄養教諭による食に関する指導 西指宿中 食に関するスタンプラリー(生徒会活動) 今和泉小、池田小、丹波小 給食センター等の方々へ感謝の手紙 北指宿中 全校朝会講話
南九州市 学校給食 センター	1月19日 (月)	①ごはん ②牛乳 ③やぐらカレー ④ツナのソテー	①米 ②牛乳 ③豚肉 にんじん 大根 生椎茸 深ねぎ ④かつお油漬けフレーク キャベツ にんじん	宮脇小、松山小、大丸小、粟ヶ窪小 栄養教諭による食に関する指導 宮脇小 全校朝会講話 全校 給食週間の紹介や説明
		①ごはん ②牛乳 ③豚汁 ④ぶり大根 ⑤ぽんかん	①米 ②牛乳 ③豚肉 厚揚げ にんじん こんにゃく 葉ねぎ 麦みそ ④ぶり にんじん 大根 ⑤ぽんかん	ミニ給食展 給食委員会の発表(児童集会) 放送資料、食育だよりによる啓発
出水市 米ノ津東 小学校	1月20日 (火)	①ごはん ②牛乳 ③豚汁 ④ぶり大根 ⑤ぽんかん	①米 ②牛乳 ③豚肉 厚揚げ にんじん こんにゃく 葉ねぎ 麦みそ ④ぶり にんじん 大根 ⑤ぽんかん	ミニ給食展 給食委員会の発表(児童集会) 放送資料、食育だよりによる啓発

令和8年1月「鹿児島をまるごと味わう学校給食」実施予定(抜粋)

市町村名 施設名	期 日	献立名	主な使用食材	学校給食週間中の関連行事及び取組内容	
薩摩川内市 入来 学校給食 センター	1月30日 (金)	①藤本米ごはん ②牛乳 ③すき焼き風煮 ④さつまいものサラダ	①藤本米 ②牛乳 ③牛乳 豚肉 豆腐 にんじん 白菜 深ねぎ ④さつまいも 人参 キャベツ	樋脇小 全校	物資納入業者等とのふれあい給食 食育だよりを活用した給食の歴史の説明 献立ひとくちメモ等による情報提供 校内放送
さつま町 学校給食 センター	1月15日 (木)	①ごはん ②牛乳 ③豚骨煮 ④酢の物 ⑤西郷梅	①米 ②牛乳 ③豚骨 生揚げ 大根 にんじん ごぼう こんにゃく 里芋 ④大根 にんじん ⑤西郷梅	盈進小, 佐志小, 鶴田小, 山崎小, 薩摩小 柏原小	関係者への感謝の手紙作成 異学年交流給食 栄養教諭による食に関する指導 盈進小, 鶴田小 給食委員会による取組の実施
長島町 学校給食 センター	1月29日 (木)	①長島ごはん ②牛乳 ③豚汁 ④きびなごのチリソース	①米 ②牛乳 ③豚肉 にんじん 大根 ジャガイモ 葉ねぎ ごぼう 麦みそ ④きびなご 深ねぎ	城川内小, 平尾小 川床中, 鷺巣小, 伊唐小, 平尾小, 平尾中, 川床小	ブリの調理体験 栄養教諭の食に関する指導 平尾小, 蔵之元小 保護者対象試食会, 調理員との交流給食の実施
霧島市 舞鶴 中学校	1月26日 (月)	①白ごはん ②牛乳 ③豚骨煮 ④福山黒酢あえ ⑤鹿児島の味付けのり	①米 ②牛乳 ③大根 豚肉 ごぼう こんにゃく にんじん 厚揚げ 椎茸 ④きゅうり キャベツ 黒酢 ⑤味付けのり		献立や食材に関する校内放送 地場産物や郷土料理の資料掲示 食育だよりの発行
霧島市 牧之原 学校給食 センター	1月23日 (金)	①豚高菜ごはん ②牛乳 ③さつま汁 ④手作りがね	①豚肉, 高菜漬け, にんじん ②牛乳 ③鶏肉 にんじん 大根 深ねぎ こんにゃく ④さつまいも にんじん 卵	牧之原小 牧之原中 塚脇小	栄養教諭等による食に関する指導 伝統的な食文化についての掲示物, 生徒会による発表 児童による食に関する取組の実施
伊佐市 学校給食 センター	1月20日 (火)	①伊佐ひのひかりごはん ②牛乳 ③桜島大根と豚肉のみそ煮 ④高菜の油いため ⑤かるかん	①米 ③桜島大根 豚肉 にんじん ごぼう しいたけ 金山ねぎ ④高菜 かつおぶし ⑤かるかん	平出水小, 本城小, 山野小, 菱刈小 菱刈小, 田中小, 羽月西小	交流給食の実施 栄養教諭による食に関する指導 曾木小, 南永小 全校朝会講話 湯之尾小, 山野小, 菱刈小, 本城小, 羽月西小, 針持小, 南永小, 曾木小 感謝の手紙作成
姶良市 山田 小学校	1月23日 (金)	①県産米粉パン ②牛乳 ③県産和牛のビーフシチュー ④キャロットサラダ	①パン ②牛乳 ③牛肉 たまねぎ にんじん ジャガイモ ④にんじん キャベツ きゅうり 地元産ドレッシング		児童会・生徒会による取組の実施 食育だよりを活用した郷土料理や食文化の継承についての啓発 栄養教諭による食に関する指導
姶良市 帖佐 中学校	1月19日 (月)	①はだか麦ごはん ②牛乳 ③すき焼き ④かつおみそ ⑤みかん	①米 はだか麦 ③牛肉 白菜 にんじん 深ねぎ 豆腐 ④なまり節 ごぼう にら ⑤みかん		校内放送による郷土料理, 地場産物の紹介 献立予定表, 食育だより等を活用した郷土料理や食文化の継承についての啓発 技術科で栽培された作物の使用 給食用食材の実物展示
姶良市 加治木 学校給食 センター	1月19日 (月)	①姶良有機米ごはん ②牛乳 ③豚骨のみそ煮 ④白菜の甘酢和え	①米 ②牛乳 ③豚骨 大根 饂原人参 ごぼう こんにゃく 姐良市産裸麦みそ ④白菜 饂原人参 きゅうり	竜門小, 錦江小 加治木小, 錦江小, 竜門小	食に関する本の読み聞かせ 栄養教諭による食に関する指導 桜城小, 永原小, 錦江小, 竜門小, 加治木中 児童生徒による食に関する取組の実施 加治木小 「加治木おいしいもの」探検隊3 (3年総合: 地元野菜の紹介)
姶良市 蒲生 学校給食 センター	1月27日 (火)	①白ごはん ②牛乳 ③いりどり ④七福なます	①米 ②牛乳 ③鶏肉 にんじん 里芋 しいたけ たけのこ こんにゃく ④にんじん 大根 きゅうり 油揚げ しらたき しいたけ	漆小	食育カルタの作成, 食育カルタ大会の実施 給食センターへの感謝の手紙作成 蒲生小, 西浦小 栄養教諭による食に関する指導 給食センター 献立についての資料配布, 食育だより・食育の日資料配布
湧水町 学校給食 共同調理場	1月22日 (木)	①麦ごはん ②牛乳 ③さつま汁 ④きびなごのお茶揚げ	①米 ②牛乳 ③鶏肉 にんじん 金山ねぎ 大根 白菜 ジャガイモ ④きびなご 粉茶	栗野小, 上場小, 蟲小, 吉松小 上場小, 蟲小, 栗野小 栗野小, 上場小, 幸田小	栄養教諭による食に関する指導 調理員や地域の生産者との交流給食 調理員への感謝の手紙作成 全小中学校 給食週間にに関する給食時間の放送
鹿屋市 北部 学校給食 センター	1月19日 (月)	①白ごはん ②牛乳	①米 ③さば 深ねぎ ④きゅうり もやし	大黒小, 寿小, 細山田小	栄養教諭による食に関する指導
	1月23日 (金)	③鹿児島県産さばのねぎみそ焼き ④きゅうりともやしのポン酢和え ⑤かねんだご汁	⑤鶏肉 からいもポール 厚揚げ にんじん 大根 大豆もやし 葉ねぎ	高隈小 輝北小, 笠原小, 鹿屋東中, 寿北小, 細山田中 輝北小, 大黒小, 高隈小, 寿小, 寿北小, 細山田小	児童生徒による食に関する取組の実施 給食センターの方々へ感謝の手紙作成
				高隈小	全校給食

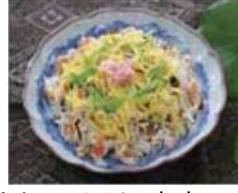
令和8年1月「鹿児島をまるごと味わう学校給食」実施予定(抜粋)

市町村名 施設名	期 日	献立名	主な使用食材	学校給食週間中の関連行事及び取組内容
垂水市 学校給食センター	1月20日 (火)	①ごはん ②牛乳 ③かんぱちの西京焼き ④ほうれんそうのごまあえ ⑤油揚げ 豆腐 にんじん じゃがいも ⑥ほっこりねぎと豆腐のみそ汁	①米 ②牛乳 ③かんぱち ④ほうれんそう キャベツ にんじん ⑤油揚げ 豆腐 にんじん じゃがいも ⑥ねぎ もやし 山東菜 煮干し	垂水中央中 市農林課作成の動画放映、家庭教育学級による食育講話 牛根小、松ヶ崎小 交流給食 水之上小、牛根小 親子給食 新城小、垂水小、水之上小、終原小、協和小、松ヶ崎小 児童による食に関する取組の実施
曾於市 学校給食センター	1月21日 (水)	①ごはん ②牛乳 ③きいこん ④豚みそ ⑤みかん	①米 ②牛乳 ③鶏肉 干し大根 にんじん しいたけ ④豚肉 にら 茶うけみそ ⑤みかん	光神小、財部中、恒吉小、柳迫小 栄養教諭による食に関する指導 大隅北小、笠木小、橋小、月野小、岩北小 交流給食の実施 財部南小、橋小、光神小、深川小、中谷小 児童による食に関する取組の実施 給食センター 「そおgood給食」の実施
大崎町 学校給食センター	1月27日 (火)	①大崎町産ごはん ②牛乳 ③桜島大根と豚肉のみそ煮込み ④大崎町産じゃこふりかけ ⑤かるかん	①米 ②牛乳 ③豚肉 大根 にんじん ④こんにゃく 豆腐 みそ ⑤しらす干し のり かつおぶし ⑥かるかん	菱田小、大崎小、持留小 栄養教諭による食に関する指導 大崎小 「この給食おいしかったよ！」絵作成 野方小、中沖小 交流給食 持留小、菱田小、野方小、中沖小、大崎小、大丸小 給食センターの方々へ感謝の手紙作成
肝付町 内之浦 学校給食センター	1月20日 (火)	①白ごはん ②牛乳 ③さつま汁 ④野菜入りさつま揚げ ⑤ゆかり和え	①米 ②牛乳 ③鶏肉 にんじん 大根 ④もやし 煮干し みそ ⑤すり身 ピーマン にんじん ⑥キャベツ きゅうり にんじん	内之浦小、岸良学園 栄養教諭による食に関する指導 岸良学園 交流給食 給食センター 特別献立「肝付スペシャル給食」での宇宙食取り入れ 生徒が考案したメニューを給食で実施
南種子町 学校給食センター	1月27日 (火)	①赤米黒米ごはん ②牛乳 ③さつまいも入豚汁 ④大根のサラダ ⑤かるかん	①米 赤米 黒米 ②牛乳 ③豚肉 にんじん 大根 さつまいも ④葉ねぎ もやし ⑤大根 にんじん ⑥かるかん	長谷小、茎南小、中平小、花峰小 栄養教諭による食に関する指導 大川小 魚のさばき方教室 中平小、花峰小、大川小、島間小 給食試食会 平山小 食に関する標語や給食に関する資料掲示
屋久島町 東部地区 共同調理場	1月20日 (火)	①永田のごはん ②牛乳 ③屋久島さばみそ ④屋久島の恵み鍋 ⑤屋久島たんかん	①米 ③さば節 ごぼう にら ②牛乳 ④とびうお 里芋 白菜 豆腐 油揚げ ⑤葉ねぎ ⑥たんかん	神山小 お魚マイスターによる講話 安房小、神山小 調理員へのメッセージ 安房中 栄養教諭・担任・養護教諭による食に関する指導 安房小、神山小、安房中 児童生徒による食に関する取組の実施
屋久島町 西部地区 共同調理場	1月21日 (水)	①永田の新米ごはん ②牛乳 ③栗生かいのこ汁 ④とびうおの蒲焼	①米 ③鶏肉 豚肉 さつまあげ ②牛乳 ④とびうお ⑤葉ねぎ ⑥たんかん	栗生小 永田米生産者との交流授業・交流給食 岳南中 お魚マイスター、漁師による講話と調理実習 栄養教諭による食に関する指導 八幡小、岳南中 給食に携わる方々へのメッセージ作成
奄美市 笠利 学校給食センター	1月19日 (月)	①ごはん ②牛乳 ③しづのフルソース ④さつま汁	①米 ②牛乳 ③しづ フル ④鶏肉 大根 にんじん こんにゃく ⑤じゃがいも ねぎ	手花部小、笠利小、赤木名小、笠利中 交流給食 節田小、宇宿小、笠利小 食に関する指導 赤木名小、笠利小、緑が丘小、屋仁小、赤木名中、宇宿小、笠利中 児童生徒による食に関する取組の実施 笠利中 食についての標語募集・掲示
瀬戸内町 学校給食センター	1月22日 (木)	①はんだまのちらしずし ②牛乳 ③古志大根のみそ汁 ④鶏肉のたんかんソース	①米 はんだま 鶏肉 さつまあげ ②牛乳 ③古志大根 ねぎ ふだんそう 厚揚げ みそ ④鶏肉 たんかんジュース	阿木名小、篠川中 栄養教諭による食に関する指導 古仁屋小 食育支援出前授業 篠川小中、池地中、伊子茂小中 交流給食 池地中 「私が考えた給食」作成
龍郷町 学校給食センター	1月22日 (木)	①麦ごはん ②牛乳 ③マダ汁 ④ウワンフネ ⑤フダンソウの煮びたし	①米 ②牛乳 ③いかすみ 豚肉 キャベツ ④豚肉 ⑤フダンソウ にんじん 白菜	戸口小 親子料理教室 龍瀬小 給食日記の紹介 龍瀬小、大勝小、秋名小、龍南中 児童生徒による食に関する取組の実施 龍郷小 給食の歴史・センターの動画視聴
喜界町 学校給食センター	1月20日 (火)	①麦ごはん ②牛乳 ③さつま汁 ④豚骨と高菜の煮物 ⑤まみっからー	①米 ②牛乳 ③鶏肉 大根 にんじん ごぼう ④豚骨 高菜 ⑤まみっからー	喜界中 食育に関するポスター掲示、鹿児島の食に関する資料展示 早町小 栄養教諭による食に関する指導 喜界小、早町小 給食に携わっている方々への感謝の手紙作成 早町小、喜界中 児童生徒による食に関する取組の実施
与論町 学校給食センター	1月22日 (木)	①麦ごはん ②牛乳 ③奄美の鶏飯・汁 ④奄美の鶏飯・具 ⑤マミナチャンブル	①米 麦 ②牛乳 ③葉ねぎ ④ささみ 卵 しいたけ ⑤豆腐 にら かつお	与論小 生産者・栄養教諭による講話、交流給食 茶花小 食に関する指導 茶花小、那間小 生産者との交流会 全校 校内放送

令和8年1月「鹿児島をまるごと味わう学校給食」実施予定(抜粋)

市町村名 施設名	期 日	献立名	主な使用食材	学校給食週間中の関連行事及び取組内容
県立 鹿児島 盲学校	1月19日 (月)	①黒米入りごはん ②牛乳 ③さつましゅんかん ④土佐和え ⑤かきたま汁 ⑥きんかんの甘煮	③豚肉 たけのこ 大根 ④キャベツ ピーマン ⑤卵 みつば ⑥きんかん	食育だよりの発行 給食指導の時間クイズ発表・正解者表彰 栄養教諭によるミニ講話
県立 鹿児島 聾学校	1月26日 (月)	①かつおそぼろ丼 ②牛乳 ③いもサラダ ④豆腐のみそ汁	①米 かつおなまり節 ②牛乳 ③にんじん ほうれんそう さつまいも じゃがいも キャベツ ④豆腐 にんじん 小松菜 葉ねぎ きくらげ	献立表を活用した地場産物や郷土料理の指導 食育だよりの活用 郷土料理の写真展示 桜島大根のレプリカの展示
県立 鹿児島 特別支援 学校	1月16日 (金)	①奄美の鶏飯 ②牛乳 ③がね ④桜島大根サラダ ⑤桜島小みかん	①米 卵 ささみ 干し椎茸 つぼ漬け 葉ねぎ ②牛乳 ③がね ④桜島大根 白菜 にんじん ほうれんそう キャベツ ⑤桜島小みかん	パワーポイント資料を活用した食育指導 桜島大根実物展示及び重さ当てクイズ 校内学校給食展（調理器具展示 他） 卒業リクエストメニュー集計掲示
県立 指宿 特別支援 学校	1月28日 (水)	①ごはん ②牛乳 ③豚肉と野菜の煮物 ④菜の花すまし汁 ⑤オクラとお茶のケーキ	①米 ②牛乳 ③豚肉 大根 にんじん たまねぎ たけのこ 芋焼酎（利右衛門） ④菜の花 ⑤オクラ 抹茶 牛乳	「指宿がいっぱい給食」、「指宿フレンチ」の実施 さつまいもの展示及び品種当て・給食週間クイズ 給食おみくじの実施 校内学校給食展 献立表を用いた地場産物や郷土料理に関する情報提供
県立 牧之原 特別支援 学校	1月21日 (水)	①ごはん ②牛乳 ③豚骨風煮 ④白菜の和え物 ⑤ぽんかん	①米 ②牛乳 ③豚肉 大根 にんじん ごぼう 深ねぎ ④白菜 にんじん ほうれんそう ⑤ぽんかん	給食時間における郷土料理及び地場産物活用メニューの紹介 地元（福山町）の生産者及び調理員への感謝状作成・贈呈 給食だより発行 給食週間掲示
県立 鹿屋 特別支援 学校	1月29日 (木)	①からいもごはん ②牛乳 ③冬野菜のみそ汁 ④鶏肉の黒酢南蛮	①米 さつまいも ②牛乳 ③白菜 大根 にんじん 深ねぎ ④ピーマン たまねぎ 黒酢	献立表による郷土料理や食文化について啓発 地場産物や郷土料理に関する食べ物クイズの放送 掲示物や食材の展示
県立 大島 特別支援 学校	1月28日 (水)	①麦ごはん ②牛乳 ③鶏のたんかんジャム焼き ④フルの炒め物 ⑤冬野菜豚汁	①米 ②牛乳 ③鶏肉 たんかんジャム ④厚揚げ にんじん キャベツ 葉にんにく ⑤豚肉 油揚げ にんじん 大根 ごぼう 白菜 かつお節	食品現物提示、重さ当てクイズ 地場産物、郷土料理に関するクイズ（給食委員会等） 調理室の1日、調理器具の紹介 地場産物クイズ放送
県立 楠隼中学校	1月27日 (火)	①ごはん ②牛乳 ③かますの塩焼き ④野菜のうま煮 ⑤白菜みそ汁	①米 ②牛乳 ③かますの干物 ④黒豚 大根 じゃがいも かぼちゃ さつまあげ ⑤白菜 生揚げ みそ	ミニ給食展 全校朝会保健部発表 掲示資料、放送資料

<給食週間献立に取り入れる予定の郷土料理(抜粋)>

<p>さつまあげ</p> <p>① </p> <p>魚のすり身と野菜を使った鹿児島を代表する郷土料理。【他の呼び方】さつまあげ, つきやげ</p>	<p>からいもねったば</p> <p>② </p> <p>つきたての餅に、蒸したさつまいもを加え、芋をつぶすようにつき混ぜる餅菓子。</p>	<p>さつま雑煮</p> <p>③ </p> <p>鹿児島の雑煮は、焼きエビを入れてだしをとるのが特徴で、豆もやしや里芋など縁起物の食材を加えて盛り付ける。</p>	<p>さつま汁</p> <p>④ </p> <p>鶏肉が入った具だくさんみそ汁。闘鶏で負けた鶏を味噌汁にしたのが始まりといわれる。</p>
<p>さつますもじ</p> <p>⑤ </p> <p>「すもじ」とは、宮中の女房言葉で「すし」のことである。春の祝い行事、特に桃の節句には必ず作られるごちそう。【他の呼び方】ばらずし, 混ぜずし, ちらしずし</p>	<p>豚汁</p> <p>⑥ </p> <p>豚肉と野菜類を煮込んで味噌で調味する。豚肉から出る脂が汁の表面を覆い、冷めにくいのが特徴。</p>	<p>ぶり大根</p> <p>⑦ </p> <p>鹿児島は「ぶり」の生産日本一。大根と煮しめる。大根は、「桜島大根」を使うと、味がしみこみやすい。【他の呼び方】桜島でこんとぶりの煮しめ</p>	<p>豚骨</p> <p>⑧ </p> <p>ぶつ切りにした豚の骨つきあばら肉を、大根やこんにゃくといっしょに、やわらかく煮た料理。</p>
<p>かるかん</p> <p>⑨ </p> <p>鹿児島の素朴な銘菓。かるかん粉(米の粉のあらびき)と山芋を使った蒸し菓子。中にあんを入れると「かるかんまんじゅう」になる。【他の呼び方】ヴァンフィニヤッセ</p>	<p>団子汁</p> <p>⑩ </p> <p>さつまいものでん粉を使って作った団子と野菜の汁。米どころは寒ざらし粉で団子を作る。畑作地帯では葛でんぶん(カネン粉)を使うが、高価なため、一般的にはさつまいもでん粉を使う。</p>	<p>地鶏の煮つけ</p> <p>⑪ </p> <p>地鶏と季節の野菜を煮込む料理で、正月や祝い事、客をもてなす時、おなん講(主婦の苦労に感謝し、豊作を祈る行事)などに作るごちそうの一つ。【他の呼び方】地鶏の煮物、きいこん(霧島地域)</p>	<p>豚みそ</p> <p>⑫ </p> <p>豚肉と島味噌を主な原料とし、混ぜ合わせたもの。ご飯のおともに。</p>

<給食週間献立に取り入れる予定の郷土料理(抜粋)>

<p>ミズイカのマダ汁</p> <p>⑬ </p> <p>ミズイカは胴長40cmに達する比較的大型のイカで、ミズイカの黒袋(マダ)から墨汁をしぶり、だし汁に味噌、湯通ししたイカを加えひと煮たちしたあと墨汁を入れる。</p>	<p>豚骨野菜</p> <p>⑭ </p> <p>大きく切った島豚とツワブキ、昆布、大根、人参、コジャマン(在来種の山芋)などを煮込んだ料理。 【他の呼び方】ヴァンフィネヤッセ</p>	<p>鶏飯</p> <p>⑮ </p> <p>ご飯に具材と鶏がらスープをかけた奄美のもてなし料理。本土から奄美大島に砂糖の取り立てで渡ってくる役人の気持ちをやわらげるため、用意した料理といわれている。</p>	<p>しゅんかん</p> <p>⑯ </p> <p>「春羹」、「筍羹」、「春寒」と書く。「羹」は根菜類を厚く切って煮るという意味。豚肉と根菜類の煮物。正月料理としても出される。</p>
<p>きんかん漬け</p> <p>⑰ </p> <p>きんかんを砂糖で煮て漬けたもの。正月料理やお茶うけとして作られている。 【他の呼び方】きんかんの甘露煮</p>	<p>がね</p> <p>⑱ </p> <p>野菜を太めの千切りにして、衣と混ぜ合わせて揚げた形が「かに」に似ていることから、鹿児島弁の「かに」=「ガネ」と呼ばれている。</p>	<p>なます</p> <p>⑲ </p> <p>大根などの野菜類や魚介類、果物類を細く(あるいは薄く)切り、酢や砂糖である。屋久島では塩さばを大根とあえたものを「もんこなます」という。</p>	<p>かいのこ汁</p> <p>㉐ </p> <p>お盆の精進料理。「かいのこ汁」という呼び名は、仏前に供える白粥の添え物「粥の子」がなまつたものといわれている。</p>

参考資料

「かごしまの味」県民投票 候補食リストリーフレット 鹿児島県
「かごしまのおかず 郷土の食材と料理」開港舎

※ 写真

鹿児島県農政部農政課 ④, ⑦, ⑨, ⑯, ㉐
鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会 ③, ⑩, ⑫, ⑭, ⑯, ⑰, ⑲
久留ひうみ／南日本新聞社 ⑬, ⑮
NPO法人霧島食育研究会 ②, ⑥, ⑱
鹿児島県学校栄養士協議会 ①
公益社団法人 全国学校栄養士協議会 ⑤, ⑪