

山梨の味めぐり～山梨の食を知ろう～

1月24日から1月28日は泉中学校の『学校給食週間』です♪今年のテーマは「山梨の食を知ろう」とし、給食週間中は山梨県を地域別に分けて、毎日地域ごとの郷土料理、また郷土食材が登場します。これを機に、みなさんに山梨県の食について理解を深めてもらえたら嬉しいです！

1月28日

～峡北地域～

北杜市・韮崎市・南アルプス市

紫黒米おにぎり (北杜市)

大泉町産にじますの唐揚げ (北杜市)

1月25日

～峡中地域～

甲斐市・甲府市・昭和町・中央市

青春のトマト焼きそば (中央市)

八幡芋入り与一汁 (甲斐市・中央市)

1月24日

～峡東地域～

甲州市・笛吹市・山梨市

やこめ (山梨県全域)

甲州ワインビーフコロケ (山梨県全域)

菅川マリンユウのサラダ (笛吹市)

1月26日

～峡南地域～

市川三郷町・南部町・早川町

富士川町・身延町

大塚人参ごはん (市川三郷町)

富士川町産ゆずジャムチキン (富士川町)

身延の湯葉のすまし汁 (身延町)

1月27日

～郡内地方～

上野原市・大月市・忍野村・

小菅村・丹波山村・都留市・

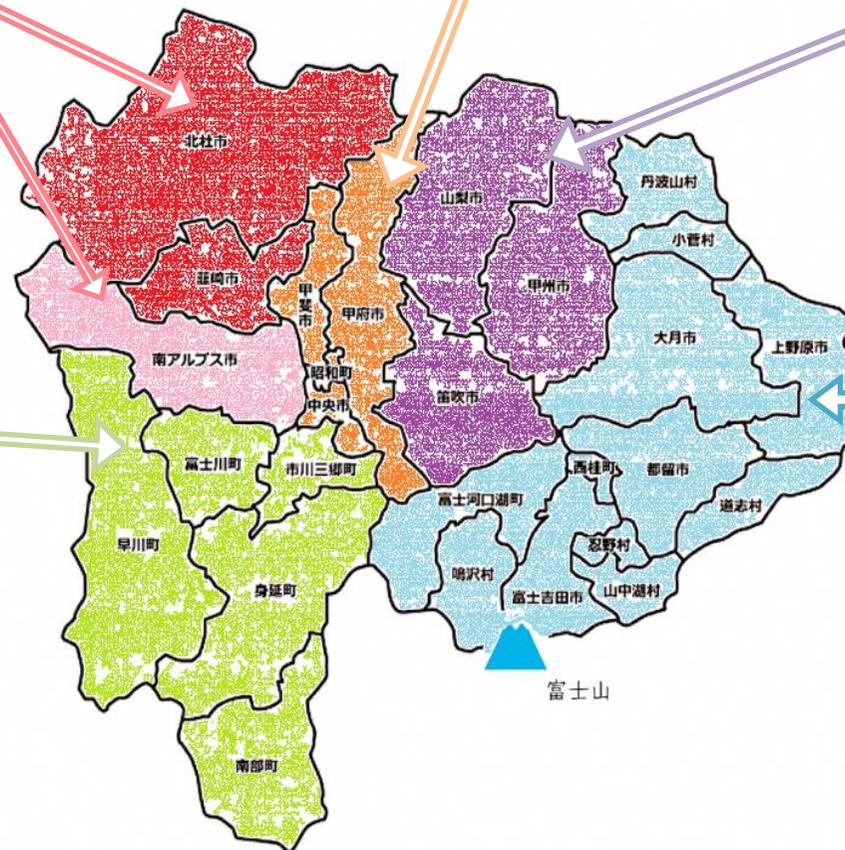
道志村・鳴沢村・西桂町・

富士河口湖町・富士吉田市・

山中湖村

河口湖産わかさぎのレモン揚げ

(富士河口湖町)



給食週間中の郷土料理・郷土食材について

1月24日～峡南地域～

やこめ



昔は稲作農家が豊穰を祈る行事に供える供物を「やこめ」と呼んでいましたが、現在では米に煎った大豆と塩を入れて炊いたものを言います。北杜市産大豆を使用して作ります。

甲州ワインビーフコロッケ



山梨県のブランド牛である甲州ワインビーフを使用したコロッケを給食室で作ります。ワインのブドウ粕を混ぜたエサを食べている牛は、肉のうま味が引き出された牛肉になるそうです。

芦川こんにゃくのサラダ



こんにゃく芋

笛吹市の一番南に位置する芦川町は、こんにゃく芋作りが盛んです。その、こんにゃく芋で作ったこんにゃくは、芦川町の特産品の一つとなっています。

甲州ワインゼリー



山梨県は、日本ワイン発祥の地であり、その生産量及びワイナリー数は日本一を誇ります。そのワインを使って、給食室でゼリーを作ります。

1月25日～郡内地方（東部・富士五湖）～

青春のトマト焼きそば



中央市のご当地グルメで、地元産の完熟トマトとブランド豚のフジザクラポークを使用した焼きそばです。元々は1970年代に同市で食されていた「ミート焼きそば」を再現したメニューなのだそうです。

八幡芋入り与一汁



中央市ゆかりの弓の名手浅利与一に因んで「与一汁」と名付けられました。大きめに切った大根や人参、白菜などの野菜と、豚肉、小麦粉で作ったお団子が入った汁物で、すいとんに近い料理です。

甲州小梅ジャムのゼリー



甲斐市にある梅の里で栽培・収穫された小梅で作られた梅ジャムです。その梅ジャムを使って、給食室でゼリーを作ります。

1月26日～峡東・峡西地域～

大塚人参ごはん



大塚人参は市川三郷町大塚地区の名産品です。約80cm前後と細長く、甘みが強いのが特徴です。栄養成分も普通の人参に比べて、ビタミンCが2.5倍、カロテンが1.5倍と高く栄養価も充分あります。

富士川町産
柚子ジャムチキン



富士川町産の「柚子ジャム」で鶏肉を漬け込んで焼き上げます。富士川町で作られる柚子は品質がよく、「穂積の柚子」として京浜地方で最高級品の折り紙がつけられています。

身延の湯葉のすまし汁



あけぼの大豆

身延町の湯葉は約700年の歴史があります。また、身延町の湯葉は、特産品である大粒で甘みの強い『あけぼの大豆』から作られているので、味が濃くとてもおいしいです。

お茶プリン



温暖な気候で降水量も多い南部町は、お茶の栽培に適していることから県下最大のお茶の名産地として有名です。お茶にちなんで、給食室で抹茶プリンを作ります。

1月27日～峡中地域～

河口湖産わかさぎの
レモン揚げ



河口湖産の天然のワカサギです。朝一で撮れたワカサギを瞬間冷凍してあるので、とても新鮮で、ワカサギの風味がしっかりと感じられます。また、丸ごと食べられるので、カルシウムを豊富に摂取することができますよ♪

鳴沢菜炒め



鳴沢は鳴沢村の特産品です。柔らかく、浅漬け加工用の食材として重宝されています。また、江戸時代から栽培されており、野沢菜と似ていますが、違う品種で、山梨県特有の貴重な作物なのだそうです。

吉田風煮込みうどん



かたい麺と、甘辛く煮た馬肉やキャベツなどの具が特徴の「吉田のうどん」は、郷土料理として有名ですね。給食では豚肉を使って、吉田のうどんを再現したいと思います。

1月28日～峡北地域～

給食のお米について

北杜市産の「金芽米」を使用しています。このお米は、特別な方法で精米しています。又力あこふんそうの下にある「あこふんそう湖紛層」という旨味と体に良い成分が含まれている層を残し、白米と玄米のお互いの良いところを取ったおいしいお米です。



《金芽》

胚芽の舌触りの良くない部分だけを取り除いてあります。

紫黒米おにぎり



私たちの住んでいる北杜市産の美味しいお米を塩おにぎりで味わいましょう♪給食室でひとつひとつ握ります。

にじますの唐揚げ



泉中学校のある大泉町で養殖されたにじますです。大泉町の綺麗な水で育てられたにじますは臭みがなく、とても食べやすいのが特徴です。給食室で唐揚げにします。

浅尾大根のマヨネーズ和え



日照時間日本一の明野町で育った大根は甘みが強いの特徴です。そのままかじっても甘味があって、おいしい大根なんですよ(*^_^*)

御事汁



御事始めに無病息災を祈って食べる野菜たっぷりの味噌汁です。芋・大根・人参・ごぼう・小豆・こんにゃくの6種類の具材を入れて作ります。

《あこふんそう亜湖紛層》

ヌカ層とデンプン層の境目にある層で旨味と体に良い成分がたっぷり含まれています。