

日本遺産「里沼」献立の提供について(4~6月)

日本遺産「里沼」にちなんだ楽しい給食を提供します！

令和元年5月20日、文化庁日本遺産に館林市のストーリー【里沼(SATO-NUMA)―「祈り」「実り」「守り」の沼が磨き上げた館林の沼辺文化―】が日本遺産に認定されました。

日本遺産「里沼」にちなみ、館林市教育委員会学校給食センターでは、令和5年4月から6月にかけて、食育の一環として“里沼献立”を下記のとおり提供いたします。(※写真はあくまでイメージです)

記

第1回(4月)“守りの沼”・城沼

- 献立：百年小麦うどん、きつねうどんの汁、レンコン入りかき揚げ、ブロッコリーとチーズのおかか和え、牛乳
- 提供日：小学校＝27日(木) 中学校＝14日(金)
- 献立のイメージ：



きつねうどん



レンコン入りかき揚げ

「きつねうどん」は、うどんの上に油揚げを乗せた料理で、その油揚げ＝別名「いなり」は、館林城の築城伝説で登場するきつねの大好物とされています。うどんは、子どもたちからも大好評の地場産品である「百年鰻」を使います。また、「レンコン」は、約150年前にも城沼ではたくさん獲れていたという記録があります。今回は、レンコンをかき揚げにして子どもたちに味わっていただきます。

第2回(5月)“祈りの沼”・茂林寺沼

- 献立：ごはん、たぬき汁、ホキのお茶フライ、きゅうりの塩昆布和え、牛乳
- 提供日：小学校＝22日(月) 中学校＝23日(火)
- 献立のイメージ：



ホキのお茶フライ

茂林寺は「ぶんぶくちやがま」というたぬきが茶釜に化けたという昔話が有名ですが、今回は、そのたぬきに因んだ「たぬき汁」を提供します。「たぬき汁」は、動物のお肉などを使わず、野菜や豆腐など植物性の食材だけを使った精進料理のひとつで、こんにやくを肉(たぬき)に見立てたお味噌汁のことです。また、「ホキのお茶フライ」に使われているホキは地球の南半球などでよくとれ、フライやちくわなどによく使われる栄養豊富な魚ですが、茶釜に因んで衣に茶葉をまぶしてフライにします。

第3回(6月)“実りの沼”・多々良沼

- 献立：多々良沼は「米」「麦」「川魚」などたくさんの実りがありますので、これらをイメージした献立を考えております。「献立」「提供日」等の詳細につきましては、4月の献立検討会議終了後に改めて情報提供させていただきます。



???

- 日本遺産「里沼」にちなんだ給食献立は、今回が初めての試みになります。
- 「里沼」の恵みが食文化(食材や食品産業)につながっている館林市ならではのメニューです。

問合せ(学校給食について)

館林市教育委員会
 学校給食センター 給食係
 〒374-0026 群馬県館林市新宿一丁目2-2 0
 電話：0276-73-2160
 FAX：0276-72-1050
 メール：kyushoku@city.tatebayashi.gunma.jp
 ブログ：tate-cook.seesaa.net/

問合せ(日本遺産「里沼」について)

館林市教育委員会
 文化振興課 日本遺産推進係
 〒374-0018 群馬県館林市城町3-1
 電話：0276-71-4111
 FAX：0276-74-4113
 メール：nihonisan@city.tatebayashi.gunma.jp
 ツイッター：@ta_satonuma2019