

# 「市制100周年記念」学校給食で 姉妹都市献立を実施！！ 栃木県 日光市

市制100周年を迎える本市は、国内4都市と姉妹都市の盟約を結んでいます。

自分たちの住むまちの歴史・伝統・文化を学び、「ふるさと八王子」への郷土愛を育むことを目的に、2月から5月までの4か月間にわたり市内全小・中学校の給食で「**姉妹都市献立**」を実施します。姉妹都市の特産品や郷土料理を味わいながら、八王子市との結びつきや食文化などについて学びます。



第五小学校 6年1組  
「姉妹都市献立・日光市」  
の給食時間





市制100周年×和み献立～郷土料理～

# 姉妹都市・日光市

とちぎけん  
栃木県



## 世界一の杉並木



約12,500本もの杉の木が、長さ35.41キロメートルもつらなる世界一長い並木道があります。ギネスブックにのせられていて、この杉並木を守ろうと、いろいろな保護活動が行われています。

日光市は、栃木県の北西部にある市で、面積は関東最大！全国でも第3位です！

6年生の移動教室では、世界遺産の日光東照宮を見ることができますよ。

江戸時代に**八王子千人同心**が日光東照宮などの警備を勤めたことがあり、日光市と八王子市は、昭和49年（1974年）から姉妹都市になりました。

## ～八王子千人同心って？～

江戸時代に、日光東照宮などの大切な場所を火災や災害などから守る役目をした人たちです。頭が10人いて、この10人がそれぞれ100人の同心を従えていたので、こう呼ばれたそうです。

幕府から命じられた仕事をするとき以外は、畑仕事や剣術のけい古をするなど、半分武士、半分農民として働きました。



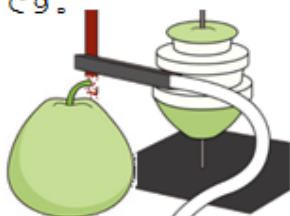
## 下野ごはん

下野ごはんの特徴は、「かんぴょう」が入っていることです。

かんぴょうは、夕顔という花の身を薄く細長くむいて乾燥させたものです。

日本で作られるかんぴょうのほとんどが栃木県産です。

栃木県が昔「下野の国」と呼ばれていたことが料理名の由来です。



## 湯波のおひたし

日光市の名産です。

温めた豆乳の表面

にできる薄い膜をす

くって作ります。精進料理として刺身で食べたり、汁物に入れたりして食べます。



日光では「湯葉」でなく「湯波」と書きます。1枚仕上げの湯葉に対し、湯波は2枚仕上げで厚みがあります。

## いちご（とちおとめ）

栃木県はいちごの収穫量が日本一です！

中でも「とちおとめ」が有名で、美しい形、鮮やかな赤、そして果汁たっぷりの豊かな味わいが人気です。

給食では、さとうとレモン汁を加えて煮詰めてソースを作ります。ヨーグルトにかけていただきます。

