

「市制100周年記念」

学校給食で姉妹都市献立を実施！！

北海道 苫小牧市

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**」を実施しています。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。



長沼小学校

「姉妹都市献立
・苫小牧市」
の給食時間



し せ い しゅうねん なご こんだて きょうどりょうり
市制100周年×和み献立～郷土料理～

姉妹都市・苫小牧市

苫小牧市は、先住民のアイヌ民族に「マコマイ」と呼ばれていました。アイヌ語で「山奥に入って行く川」という意味です。さらに、近くに沼があったのでアイヌ語で沼を意味する「ト」をつけて、「ト・マコマイ」と呼ばれるようになりました。



1800年に『八王子千人同心』のうちの100人ほどが蝦夷地（今の北海道）に移住しました。蝦夷地を外国から守ることと、開拓（人が住める土地にする）のためです。厳しい自然の中での開拓は大変で、思うように進まず、2年目にして死者16名、病気のため八王子に帰る人もいたそうです。

このような縁で、八王子市と苫小牧市は、いまでは姉妹都市になっています。



赤飯



北海道のお赤飯は、食紅を入れて炊いたもち米に金時豆の甘納豆を混ぜてあり、甘味があります。コンビニに並ぶお赤飯のおにぎりも甘味のあるものが多く見られます。

※給食では小豆の甘納豆で作ります。

ししゃも



日常、目にするお手頃価格のししゃもは、「カラフトししゃも（カペリン）」という名前で、「柳葉魚」とは違う魚です。

柳葉魚は日本固有の魚で、北海道の太平洋沿岸だけで獲れます。背が黄色く厚みがあります。

芋団子汁



じゃがいもは、北海道の涼しい気候に合った作物として明治の開拓期から栽培が進められ、現在全国一の生産量です！

蒸してつぶしたじゃがいもにかたくり粉を混ぜてだんごを作り、汁に入れて食べます。