

和み献立の取組み ～郷土料理～

ほっ かい どう しら めか ちょう 北海道・白糠町

給食では、子どもたちが日本の文化や和食への理解を深めることを目的として、全国各地の郷土料理を食べる『和み献立』の取組みをおこなっています。

1月は、本市と歴史的関係の深い、北海道 白糠町のアイヌ料理を取り入れました。

江戸時代に「八王子千人同心」が白糠の地に移住し、開拓に着手したことが縁で、八王子市と白糠町の小学生は、お互いの市と町を毎年交互に訪問し、歴史・文化を理解しあい、友情を育んでいます。また、アイヌ文化保存会とも交流し、アイヌ文化を学んでいます。

小学校の献立
アマム
チップ・オハウ
イモシト
くだもの



食育メモを読んで、北海道白糠町とアイヌ料理について学びました！



清水小学校
給食の様子(3年生)



～ 中学校デリバリー給食でも **アイヌ料理** が登場 ～

中学校の献立
アマム
鮭の竜田揚げ
青菜のナムル
イモシト
かわりきんぴら
カム・オハウ

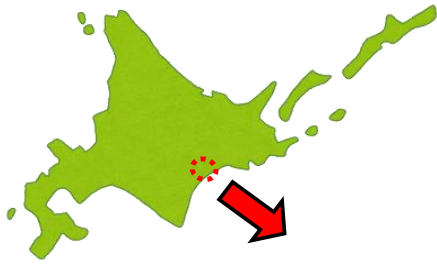


子ども達は、「アマムごはんがモチモチ♪」「イモシトにはコーンが入っていて、しっとりしておいしい♪」「たくさんおかわりしたよ！」など、初めて食べるアイヌ料理を楽しんでいました。

また、「白糠町に行ってみたくなった」と話してくれる子もおり、歴史的関係の深い、北海道白糠町やアイヌ文化を知る良い機会となったようです。

しよくいくメモは、日直さんが読んだり、教室にはったりしてね

1 月 日 の しよくいくメモ



なご こんだて きょうどりょうり

和み献立～郷土料理～

ほっかいどう しらぬかちょう 北海道 白糠町

ほっかいどうしらぬかちょう はち おうじし
北海道白糠町と八王子市のつながり

1800年に『八王子千人同心頭・原半左衛門』は、千人同心50人を連れて北海道白糠の地に移住し、開拓（人が住める土地にする）や道路づくりを進めました。

このことが縁で、八王子市と白糠町の小学生は、お互いの市と町を毎年交互に訪問し、友情を深めています。また、アイヌ文化保存会とも交流し、アイヌ文化を学んでいます。

アマム



アイヌのことばで「アマム」は穀物や米のことです。アイヌの人々は、イナキビや豆、米などをお粥にして食べていました。

給食では、白いんげん豆ときびを入れて、アイヌ風のごはんを作ります。

チェプ・オハウ



「チェプ・オハウ」の「チェプ」は鮭、「オハウ」は温かい汁のことです。

寒い土地に住むアイヌの人々の体を温めてきた伝統的な料理です。

味付けは薄い塩味で、北海道の郷土料理、石狩鍋や三平汁のルーツとも言われています。

イモシト



アイヌ料理の「イモ」はじゃがいもです。「シト」はアワやきび、米の粉に水分をいれてこね、茹でたものです。

給食では、蒸して（茹でて）つぶしたじゃがいもに、かたくり粉を混ぜて成型して焼きます。

きょうどりょうり たいせつ た
郷土料理を大切に、おいしく食べよう！