



た きゅうしよく
♪ **食べっぺ給食** ♪ で、
郡山の「キャベツもち」や
「いか人参」の郷土食を
一緒に食べっぺ♪

「重(じゅう)」郡山市湖南町
湖南町は郡山市の西端に位置し、
猪苗代湖に面した準高原地域です。
地理的に会津に近いこと、かつては
白河から会津若松に至る主要な街道
であったことから、会津地方に通ず
る様々な文化が残されています。

湖南町の郷土料理である「重(じゅう)」は、祝い事などに供される料理ですが、会津の「こづゆ」の原型であると考えられています。作り方や材料は「こづゆ」に似ていますが、生姜が入っているのが特徴で、味つけもはっきりしています。

祝い事には、人参をいれます。仏事には人参はいれず、「ひら」とよばれます。

<材料>(小学校給食)

- ・干し貝柱(赤貝缶) ・わらび ・人参
- ・ごぼう ・里芋 ・凍み豆腐
- ・こんにゃく ・焼きちくわ ・地竹缶
- ・さつま揚げ ・生姜 ・しょうゆ
- 酒 みりん 砂糖



12/20
の給食♪で
食べたね



た きゅうしよく
♪ **食べっぺ給食** ♪ で、
郡山産米「あさか舞」や
米粉パンなどの地場産物を
みんなで食べっぺ♪

郡山の郷土食



「鯉料理」郡山市中部

郡山は降水量が少ないため、沼やため池がたくさん作られて、田んぼや畑にはその水を利用していましたが、明治はじめ政府初の国営事業として安積疎水の開削が行われました。そのことにより猪苗代湖より水を引くことができ、米をはじめとする農作物がたくさん作られるようになりました。同じ頃、ため池の利用として、猪苗代湖の水を使用した鯉の養殖が盛んに行われるようになりました。

「郡山の鯉」は郡山市の発展と歴史に深く関わっている食材の一つです。
(学校給食)…「鯉のかば焼き」「鯉のレモンしょうゆかけ」「鯉の甘酢あんかけ」



創立記念日♪
11/25に
食べたね

「だんご汁」郡山市東部地区

中田町を含む阿武隈山地一帯は、かつては今よりも小麦の栽培が盛んな地域であったため、うどん等の小麦粉を加工して食べる食文化が息づいています。また、根菜を中心とした野菜類をたっぷり使用している「けんちん汁」が広く食べられています。

この「けんちん汁」に小麦粉に水を加えて練った団子を入れたものが「団子汁」です。季節や家庭により、入れる野菜や具は異なりますが、手軽にできるなつかしい味です。

(学校給食)…「すいとん」「かぼちやすいとん」「ごますいとん」