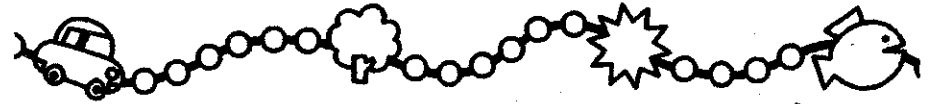


# 学校給食週間



テーマ『神奈川県のお味・ご当地グルメ』

きょうの献立<sup>こんだて</sup>・うめじゃこごはん・とりにくとだいずのうまに・みそしる  
・ぎゅうにゅう

【梅<sup>うめ</sup>じゃこごはん・鶏肉<sup>とりにく</sup>と大豆<sup>だいず</sup>のうま煮<sup>に</sup>・みそ汁<sup>しる</sup>】

『梅干し』<sup>うめぼ</sup> 小田原<sup>おだわら</sup>の曾我<sup>そが</sup>の梅林<sup>ばいりん</sup>には 35000本の梅<sup>ほん</sup>の木<sup>うめ</sup>があり、梅干し<sup>き</sup>が盛ん<sup>うめぼ</sup>に作<sup>さか</sup>られて  
いる。中国<sup>ちゅうごく</sup>から伝<sup>つた</sup>えられた梅干し<sup>うめぼ</sup>は、腹痛<sup>ふくつう</sup>の治癒<sup>ちゆ</sup>、腸内<sup>ちようない</sup>の消毒<sup>しょうどく</sup>などの効果<sup>こうか</sup>から漢方薬<sup>かんぼうやく</sup>として用  
いられた。また、合戦<sup>かっせん</sup>の休息<sup>きゆうそく</sup>に梅干し<sup>うめぼ</sup>を見ること<sup>み</sup>で唾液分泌<sup>だえきぶんびつ</sup>が促進<sup>そくしん</sup>され、息切れ<sup>いきぎ</sup>・脱水症<sup>だっすいしょうじょう</sup> 状<sup>じょう</sup>を  
防<sup>ふせ</sup>ぐ目的<sup>もくてき</sup>にも使<sup>つか</sup>われた。武将<sup>ぶしょう</sup>たちが梅<sup>うめ</sup>の植林<sup>しょくりん</sup>を奨励<sup>しょうれい</sup>したため今<sup>いま</sup>でも梅<sup>うめ</sup>の名所<sup>めいしょ</sup>や梅干し<sup>うめぼ</sup>の産地<sup>さんち</sup>と  
して残<sup>のこ</sup>っている。

『藤沢産大豆』<sup>ふじさわさんだいず</sup> 亀井野<sup>かめいの</sup>、石川<sup>いしかわ</sup>などの遊休農地<sup>ゆうきゅうのうち</sup>を生か<sup>い</sup>し、さがみ地粉<sup>じこな</sup>の会<sup>かい</sup>で作<sup>つく</sup>っている

「津久井在来」<sup>つくいざいらい</sup>という品種<sup>ひんしゆ</sup>の大豆<sup>だいず</sup>。甘み<sup>あま</sup>が強く、豆腐<sup>つよ</sup>・みそ<sup>とうふ</sup>・納豆<sup>なっとう</sup>などいろいろな加工<sup>なっとう</sup>に適<sup>かこう</sup>して  
いて、郷土食<sup>きょうどしょく</sup>の素材<sup>そざい</sup>として地域<sup>ちいき</sup>に根ざし栽培<sup>ね</sup>されてきた。

『県産大豆のみそ』<sup>あがたさんだいず</sup> 県内産大豆<sup>けんないさんだいず</sup>で作<sup>つく</sup>られたみそ。