

# 【境港市】

## 1 学校給食週間中の献立紹介

実施日	令和4年1月24日(月)
献立名	ごはん 牛乳 のどぐろの素揚げ キャベツの白あえ 浜のいも汁
特色	境港市の食材を紹介する日。境港で水揚げされたアカムツ(のどぐろ)を油で揚げて提供。ひれや骨もさくっと揚がっているため、丸ごと食べられる。また、浜のいも汁には地元農家の方が作られたさつまいも、にんじん、白ねぎを使用。
	

## 2 学校給食週間行事の紹介

学校名	市内全小中学校
行事名	給食週間中の献立紹介
内容	1月24日～28日までを学校給食週間特別献立として、普段送付している献立紹介とは別に掲示資料としても活用できる紹介文を作成し、市内全小中学校へ送付した。資料を各校でアレンジし、放送資料にしたり掲示資料にしたりして、給食委員会や生活委員会などの活動に活用した。



**★☆のどぐろ**  
山陰の海で水揚げされたのどぐろを、かりっと香ばしく揚げました。のどぐろの正しい名前は、「アカムツ」と言いますが、のどぐろが美しいため「のどぐろ」と呼ばれます。のどぐろは、水深100から200メートルという海のとても深いところに生息し、自分で泳ぐのが得意で、食べるとうま味や旨味をしっかりと感じることが出来ます。のどぐろの旬は、冬です。冬が、一番あつらがのびています。

**★☆☆境港市のおいしい白ねぎ・さつまいも**  
浜のいも汁には、境港で作られた白ねぎやさつまいもが入ります。境港市をはじめ、米子市の一部が位置する「琴浦半島」は、砂地が多く、白ねぎを栽培するのに適した土地です。昭和時代の初めから白ねぎが作られるようになりました。熱心な農家の人たちの努力により、今では10種類の白ねぎを季節ごとに栽培し、「年中おいしい白ねぎ」が食べられるようになりました。さつまいもは、江戸時代に起こった「飢饉」を救った食べ物として、琴浦半島に伝わり、栽培が始まりました。「浜かんし」という名前で、家庭料理や地元のお酒作りに使われています。



**★☆☆25日 韓国にちなんだ料理**  
グループフリーやエアリアルなどの献立で交流がある韓国ですが、現在新型コロナウイルス感染症の影響などで、交流が難しい状況となっています。料理を通して、少しでも交流ができますね。

**★☆☆韓国の調味料「コチュジャン」**  
韓国が位置する朝鮮半島で食べられている「発酵食品」です。もち米麹とどうがらしの粉を材料にして作る「味噌」で、甘辛いのが特徴です。ビンの中に入れておいたり、調味料、炒め物、あえ物など、いろいろな料理に使われています。今回は、境港サーモンの上に、コチュジャンとノンエッグマヨネーズを混ぜたソースをかけていただきます。

**★☆☆ナムル・わかめスープ**  
ナムルは、韓国の家庭料理の一つで、もやしやほうれん草などの野菜を調味料とごま油で味付けしたものです。韓国では、誕生日などの特別な日にわかめスープを食べる風習があるそうです。

～資料の一部～



**★☆☆山おこわ**  
高級食品部産品に採れる郷土料理です。火山の土で作られた食べ物を愛し、しゅうゆで煮るおこわです。昔、産地を持って買っていたお宮さん(備前)たちが、寒い朝を越えて、山崎や山崎などを入れたごはんを炊き出したのが始まりと言われています。今では、お祭りや行事の「ごちそう」として、受け継がれています。

**★☆☆いわしのつみれ汁**  
みなさんの家では、いわしのつみれ汁が食べられますか? 境港市に伝わる琴浦半島では、江戸時代から明治時代にかけ砂浜から潮を引く船が盛んになり、船にのったイワシなどは、食べずに船の肥やしとして使われることが、多かったです。現在のように漁船での漁が盛んになったのは、大正時代です。昭和61年から毎年50万トン以上のマワシが水揚げされ、家庭料理に必ず登場する身近な魚となり、「魚つけ」や「かば焼き」、今日のような「つみれ汁」にして食べることも増えました。