

## 福岡県の郷土料理

今日の給食は、福岡県の郷土料理がテーマでした。メニューは、「わけぎときゅうりのぬた」「がめ煮」「儀助煮」でした。私自身は、がめ煮以外、普段はあまり口にしない料理なので、よい勉強になりました。

ぬたは福岡県の郷土料理で、わけぎは福岡県で多く栽培されているそうです。がめ煮は、「がめくりこむ(寄せ集める)」という方言が由来のようです。儀助煮も、福岡県の郷土料理で、博多の商人である宮野儀助という人が考えた料理で、福岡市早良区に流れる室見川で獲れる川魚を使って作ったのが始まりと言われています。

給食が始まって、食育につながる事が多くあります。今日のように郷土料理に関することや栄養バランスに関わる事、季節や行事に関わる事などです。私の中学時代は、好き嫌いがあり、肉中心の生活でしたが、大人になり、魚や野菜を使った様々な料理を食べるようになり、改めて食事の大切さを感じています。太宰府市で給食が始まりましたが、子ども達にとっても食育を学ぶ大変良い機会となっています。これからも食をとおして、健康維持増進に努めてほしいと思います。

### ☆ 今日の給食



※ おまけ 3年生、元気です！ 受験勉強のストレス発散?!としてサッカーを頑張っていました！

