

# 食育つうしん

1月

発行：大阪市立平野中学校

## 大阪の食文化～行事食と郷土料理～

日本の各地には、その地域の独特的な食文化があります。また、その地域の食料事情等を背景として、今まで受け継がれている行事食や郷土料理があります。

大阪は、江戸時代頃から「天下の台所」と呼ばれ、日本各地からたくさんの米や産物が集まる場所でした。それらの豊富な食材を使い、工夫を重ねて、箱寿司、船場汁、はりはり鍋、きつねうどん、土手焼き、お好み焼き、たこ焼きなどいろいろな料理ができました。「食いだおれの町」とも言われるよう、食べることに対して、このほか情熱を注ぐのが大阪人の気質と言われています。これまで育まれてきた日本の食文化、大阪の食文化、地域の食文化を次世代へと大切に継承していきましょう。

### 【大阪の祭りと食】

大阪の伝統ある祭りに食される料理は、現在も伝承されています。

#### 岸和田だんじり祭

塩ゆでしたガザミ（ワタリガニ）は祭りにかかせないご馳走です。自宅や町内会では「かんと焼き」が用意され、大豆あんのくるみもちで、お客様を迎えるのが風習となっています。



#### 天神祭

「天神さんの祭り魚」と呼ばれる「はも（鰐）」をはもちりや照り焼き、棒寿司などにして食べます。

### 【おせち料理・雑煮】

おせち料理には、『祝い肴三種』と呼ばれ、おせちの代表格とされる縁起物が必ず含まれています。大阪を含む関西では『数の子、黒豆、たたきごぼう』の3種が、おせち料理の基本となります。

**数の子** 「数の子」はニシンの卵。ニシンは卵が多いことから、子宝と子孫繁栄を願ったもの。

**黒豆** まめ（まじめ）に元気で過ごせますようにと、無病息災を願ったもの。

**たたきごぼう** ごぼうは、地中深く根を張るので、家族・家業等がその土地にしつかり根を張って安泰にと願ったもの。

**大阪の雑煮** 丸もちで白みそ仕立て。

輪切り野菜は、角が立たず、円満を願ったもの。

### 【主な年中行事と行事食】

年中行事とは、心身の健康や子孫の繁栄、豊作、生活の安全や向上を願うために毎年特定の日に繰り返し行われる行事のことです。

1月	元旦…おせち料理、雑煮
七草…七草がゆ	
鏡開き…せんざい	
2月	節分…福豆、いわし
3月	桃の節句…ちらしずし、はまぐりの吸い物、ひなあられ、白酒
春の彼岸…ぼたもち	
5月	端午の節句…かしわもち、ちまき
七夕…たこ	
9月	十五夜…月見だんご
秋の彼岸…おはぎ	
10月	十三夜…月見だんご
11月	七五三…千歳飴
12月	冬至…かぼちゃ
	大晦日…年越しそば

※地域により異なるものもあります。

# 給食で食を考えましょう!!

## ☆全国学校給食週間（1月24日～30日）



学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある私立忠愛小学校で、家庭が貧しく学校に弁当を持参できない子どもたちのために、**写真①**のような食事を無償で提供したことが始まりとされています。その後、学校給食は都市部を中心に広がりましたが、戦争などによる厳しい食糧不足のため一時中断せざるをえなくなりました。

戦後、昭和21年6月に栄養失調の子どもたちを救うために、外国からの援助を受けて学校給食は再開されました。同年12月24日には給食用物資の贈呈式が行われ、それ以来、この日を「学校給食感謝の日」と定めました。昭和25年からは、冬休みと重ならない1月24日から30日までの1週間を「全国学校給食週間」としました。大阪市では昭和25年より**写真②**のような給食が開始されました。

### 【日本初の学校給食（明治22年）】

写真①

おにぎり

しおざけ 塩鮭

つけもの

### 【大阪市で完全給食が開始（昭和25年）】

写真②

昭和25年

- コッペパン
- ミルク（脱脂粉乳）
- みそ汁

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めるための1週間です。食べることの大切さを理解し、食べ物や給食に関わる人々に感謝して、給食をいただきましょう。

