



Aは1月30日(木) Bは1月27日(月)の **小樽献立** について

おたる
小樽について



北海道の「心臓」と呼ばれたまち
OTARU

おたる ほっかいどう しんそう よ みなと てつどう
小樽は北海道の心臓と呼ばれるほど、港と鉄道に
たいりょう ぶつし しごと もと ひとびと
よって大量の物資や仕事を求める人々にぎわって
いました。そのため、道内や道外、外国の人々から様々
な食文化が持ち込まれたり、小樽から道内の他の
ちいき ひろ おおさか
地域に広がったとされています。(大阪からの
きたまえぶね ひと もの ぶんか はこ
北前船によって人・物・文化が運ばれました。)

おたる しょく
小樽の食について



おたる もちや おお みなと さか めいじじだい
小樽に餅屋が多いのは、港が栄えていた明治時代に、
ちからしごと ひと てがる はらも
力仕事をする人が手軽で腹持ちのよい「おもち」を
この た しない てんぽ
好んで食べていたそうです。かつては市内100店舗
いじょう もちせんもんてん
以上もお餅専門店があったといわれています。

こんかい こんだて
今回の献立について

おたるし え どころき めいじじだい りょう さか みなとまち
小樽市は、江戸後期から明治時代にかけてニシン 漁で栄えた港町
です。小樽近海では、春にかけて群衆がみられることから、ニシンを
おたるきんかい はる く き
はじめとする小樽の海の幸を使用し、小樽の魅力を詰め込んだ献立を
かんが ほっかいどうがっこうきゅうしょく おうぼ
考え北海道学校給食コンクールに応募しました。

がつ か じしんさ つうか きゅうしょく ちょうりじつぎ
1月8日に 1次審査を通過した 4 つの給食センターで調理実技や
しょくいく はっぴょう おこな おたるし ゆうりょうしょう じゅしょう
食育の発表を行い小樽市は優良賞を受賞しました。



- ・**たら**の**三平汁**→北海道の郷土料理である三平汁に小樽産のたらを使用しました。
- ・**群衆太郎丼**→子どもたちに小樽産ニシンを食べてほしいという思いから、小樽の浜の母さんにより考案され、給食でも提供を始めました。
- ・**角天ナムル**→長年親しまれてきた揚げかまぼこを、給食の中でも人気なナムルにアレンジしました。

こんかい こんだて おたる みりょく とくさんぶつ し おたるあい ぶか
今回の献立では、小樽の魅力や特産物を知り、小樽愛♡を深めてもらいたいという思いを込めています。

