

Aは4月28日(火) Bは5月1日(金)の
ひこんだて
こどもの日献立について



きゅうしょく
給食センターからのお知らせです！



きゅうしょく じかん つか
給食の時間に使ってください

5月5日のこどもの日に全国ではかしわもちを食べる風習がありますが、北海道では「べこもち」がよく食べられています。
べこもちは、主に白と黒の2色、木の葉形が定番ですが、道南地域を中心に色あざやかなべこもち、よもぎを混ぜた緑色のべこもち、黒糖だけの黒単色のべこもち、形も木の葉形の他に、花形、丸形などのべこもちもあるようです。

はっしょう
～べこもちの発祥について～

諸説ありますが、道南地域の一部ではべこもちを「くじら餅」と呼んでいる地域があり、山形県の郷土菓子「くじら餅」が北海道で独自に進化して、木の葉形になったといわれている説があります。



茶色い部分は、黒糖味です。

べこもちは、ゆっくり、よく噛んで食べてくださいね。



なまえ ゆらい
～名前の由来について～

諸説ありますが、白と黒の配食が配色がホルスタイン(牛の品種)の色を連想させることから牛を意味する「べこ」を用いたという説や黒糖を混ぜた部分がべっこうの色合いに近いことから「べっこう餅」となった説、米粉(べいこ)と砂糖を主な原材料として作っていたことから「べいこ餅」と呼ばれていた説などがあります。



JAPAN HERITAGE
日本遺産

ねん がつ か ほっかいどう しんぞう よ おたる
2025年2月4日に「北海道の心臓と呼ばれたまち・小樽」が
にほんいさん にんてい
日本遺産に認定されました！

小樽にはかつて100店舗以上もお餅専門店があったそうです。
餅屋が多かったのは、港が栄えていた明治時代に、力仕事をする人が手軽で腹持ちのよい「おもち」を好んで食べていたからといわれています。

今では3店舗しか残っていないようですが、市内のお餅屋さんのお餅を食べて昔からの歴史が続くように応援したいですね！

こんかい きゅうしょく
今回の給食の「べこもち」は小樽の「野島製菓さん」
のじませいか
が作ってくれました！大正14年に小樽市で創業され、
つく
たいしょう ねん おたるし そつぎょう
創業90年以上の歴史あるお菓子屋さんです。べこもちに
そうぎょう ねんいじょう れきし おかしや
創業90年以上の歴史あるお菓子屋さんです。べこもちに
ついていろいろ教えてくださいました。
おし
みなさん美味しく食べてくださいね😊