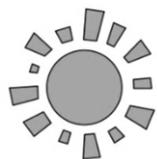
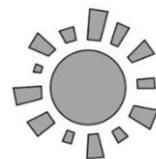


令和3年 12月 22日（水）



今日の南中給食



メニュー【冬至】

- ・ほうとうどん
- ・水菜とツナの和え物
- ・チーズ焼きおにぎり
- ・牛乳



ほうとうとは？

今日の給食は、山梨県を中心とした地域で食べられている郷土料理「ほうとう」です。

山梨県の^{さんかんぶ}山間部では米作りが難しく、蚕（かいこ）を飼って^{きぬいと}絹糸をとることで暮らしていました。蚕のえさとなる桑（くわ）を作り、^{くわ}桑の収穫が終わった後は、^{さいばい}麦を栽培しました。

収穫した麦をめんにして、季節の野菜と一緒に^{みそ}味噌で煮込んで食べたのがほうとうです。戦国時代の^{ぶしょう}武将、^{たけだしんげん}武田信玄が自分の刀で食材を切ったことから「^{ほうとう}宝刀」と名付けられたという説もあります。

冬至とは、日の出から日の入りまでの時間が最も短い（夜が長い）日のことです。

