

食育だより

令和5年度冬休み号 上三川町立学校給食センター

★おうちのひとと いっしょによみましょう。

2023 年も残り少しとなりました。年末年始には、雑煮やお節料理などの日本ならではの食べ物が
多くあります。地域の特色や文化を反映した行事食を楽しみましょう。

どんな雑煮が「普通」？

正月料理としても定番である「雑煮」。地域によって餅の形や味付けも様々です。みなさんが思い
浮かべる雑煮はどのようなものですか？

餅
丸餅？ 角餅？
煮る？ 焼く？

あじつけ
しょうゆ？
みそ？ 塩？



だし
かつお？ こんぶ？
煮干し？ 鶏がら？

具材
肉？ 野菜？
魚介類？ いも？

全国のいろいろな雑煮

【岩手県】 くるみ雑煮

☆くるみだれをつけて食べる

もち:角餅(焼く)
だし:煮干し、昆布
あじつけ:しょうゆ
具材:にんじん、大根
ごぼう、しいたけ、焼豆腐



【愛知県】 名古屋雑煮

☆角餅と餅菜だけのシンプルさ

もち:角餅(煮る)
だし:かつお
あじつけ:しょうゆ、塩
具材:餅菜(小松菜の仲間)



【香川県】 あんもち雑煮

☆あんことみその甘じょっぱい味

餅:あんこ入り丸餅(煮る)
だし:煮干し
あじつけ:白みそ
具材:里芋、にんじん、
大根、あおのり



【福岡県】 ブリ雑煮

☆大きなブリ入りの雑煮

餅:丸餅(煮る)
だし:あご(トビウオ)
あじつけ:塩、しょうゆ
具材:ブリ、カツオ菜、
にんじん、しいたけ、かまぼこ、焼豆腐

