



5月 きゅうしょくだより



だざいふしがっこうきゅうしょくかい
太宰府市学校給食会

だざいふのひ



だざいふし きゅうしょく きょうと す こ いくせい もくひょう まいつき にち しょくいく ひ
太宰府市の給食では、「郷土が好きな子どもの育成」を目標に、毎月19日の食育の日を「だざいふのひ」として
います。以下のような献立をとおして、太宰府への郷土愛をはぐくみ、食文化を伝えていきます。

◇太宰府市産や福岡県産の食品を使った献立◇

だざいふしさん ふくおかけんさん しょくひん つか こんだて
福岡農業高校の生徒のみなさんが育てた野菜や、
しいたけ しゆん じき だざいふしうちやま ほうまんしいたけえん
椎茸が旬の時期には、太宰府市内山にある「宝満椎茸園」
の椎茸を使用した献立を実施します。また福岡県産品を
できるだけ献立に取り入れ、その食品についてお知らせ
していきます。



◇太宰府市と縁のある街や都市について知らせる献立◇

だざいふし ゆかり まち とし し こんだて
太宰府市は歴史的なつながりなどから、韓国の扶餘郡と
しまいとし ならけんならし みやぎけんたがじょうし おおいたけんなかつし
姉妹都市を、奈良県奈良市、宮城県多賀城市、大分県中津市と
それぞれ友好都市の契約を締結しています。
ていけつ つき
締結した月にそれぞれの都市にちなんだ献立を実施します。



◇太宰府や福岡県で昔から食べられている料理◇

だざいふ ふくおかけん むかし た りょうり
太宰府で昔から食べられている「あちゃら漬け」、鶏料理の
だざいふ むかし た
「煮物」や「にわとりごはん」、福岡県の郷土料理「がめ煮」や
「だぶ」などを献立に取り入れ、紹介します。



◇だざいふの花「梅」にちなんだ料理◇

はな うめ りょうり
市の花であり、太宰府天満宮の飛梅、元号「令和」の由縁と
なつたばいか えん うめ
なつた梅花の宴の「梅」、この「梅」を給食でも取り入れます。
ちやうりいん かんが うめ つか りょうり どうじやう
調理員さんが考えた「梅を使った料理」も登場します。



こんげつ こんだて 今月の献立より

☆とりにく あつあ 煮物 鶏肉と厚揚げの煮物☆

だざいふ むかし にわとりそだ た しょくぶんか ちか めいじじだい
太宰府では、昔から鶏を育てて食べる食文化がありました。また、近くには明治時代
そうぎやう しょうゆぎやうしゃ あまから に あじ た
創業の醤油業者などもあり、甘辛く煮る味つけがよく食べられていたようです。

ざいりやう にんぱん <材料(4人分)>

とりにく	鶏もも肉	100g
しょうが	しょうが	1かけ
あつあ	厚揚げ	300g
じゃがいも	じゃがいも	中1個
にんじん	にんじん	1/2本
たまねぎ	たまねぎ	小1個
さやいんげん	さやいんげん	4本程度(あれば)
サラダ油	サラダ油	大さじ1
みず	水	60ml
さとう	砂糖	大さじ1
みりん	みりん	小さじ2
こいくち醤油	こいくち醤油	大さじ2

つく かた <作り方>

- ① とりにく ひとくちだい き
鶏肉を一口大に切る。
 - ② あつあ あがらぬ かくぎ
厚揚げを油抜きし、角切りにする。
あがらぬ みず ぬ
油抜きは、水で濡らしたキッチンペーパーで厚揚げを包み、
600Wのレンジで1分加熱してもよいです。
 - ③ しょうがはすりおろし、じゃがいもは角切り、にんじんはいちょう切り、
たまねぎはくし切りにする。
 - ④ さやいんげんは、1cm幅に切り、下茹でておく。
 - ⑤ なべ
鍋にサラダ油を温め、鶏肉を炒め、酒、しょうがを加える。
 - ⑥ とりにく ひ とお
鶏肉に火が通ったらにんじん、たまねぎ、じゃがいもを加え軽く炒め、
みず ちやうみりやう い
水、調味料を入れて煮る。
 - ⑦ さやいんげんを入れひと煮立ちさせる。
- ※材料や調味料はお好みで調整してください。

