



今月の
食育目標

よい食べ方について知り、
食事の準備や後片づけをきちんとしよう ★



座間市の郷土料理給食に
ざまりんマークが付いています。
探してみてください!



Table with columns: 日曜日, 主食, のみもの, おかず (主菜, 副菜), そのほか, ざいりょう (きいろ, あか, みどり), エネルギー, エネルギー, エネルギー, エネルギー. Rows 1-31.

表示している栄養価は4年生のもので、
仕入れ等の都合により、材料等が変更になる場合があります。

令和6年度 献立テーマ 「日本の郷土料理を知ろう!」せいだのたまじ【山梨県】

「せいだのたまじ」と聞いて、どのような料理かを思い浮かべる人は少ないのではないで
しょうか?この料理は、山梨県上野原市にある棚原地区に古くから伝わる料理です。
小粒のじゃがいもをみそ仕立てのたれで時間をかけて煮込んで作ります。
江戸時代に大ききんがあり、その時にじゃがいもを村人に作らせ、ききんを救ったのが
中井清太夫という甲斐(今の山梨県)の代官です。
「せいだのたまじ」というユニークなネーミングは、代官の名前をとって「せいだ」と
小粒のじゃがいもの意味を表す「たまじ」から名づけられました。
給食では、じゃがいもを一口大に切って、揚げてからみそだれとからめています。



《今月使用予定の座間産の農産物》
こまつな きゃべつ
だいこん だいず
たまねぎ(27日~)
じゃがいも(27日~)

