

ジョーイチくんの推しメニューを 中学校給食で提供



ジョーイチくんこと 石阪丈一 市長

中学生のみなさんへ

みなさんは、普段どんなことを意識して食事をしていますか？私は、牛乳、ヨーグルトなどの乳製品を意識して取り入れながら、一日三食規則正しく食べています。給食には、成長期の皆さんの体作りに役立つ栄養が多く含まれています。とり天に使用するむね肉は、冷めても柔らかくて美味しく、また、成長期に必要なたんぱく質が豊富に含まれています。沢山食べて、元気に過ごしてください。

二〇二三年三月三日（金曜日）の中学校給食は、ジョーイチくんこと石阪丈一市長が、中学生のみなさんに食べていただきたい推しメニュー、「大分名物・とり天」を提供します。

市長は、二〇二二年十月に大分県白杵市で開催された「全国フットパスの集い」に参加した際に現地へ食べた「とり天」の味に感動し、皆さんにもコロナ禍で遠出が難しい中でも、各地の郷土料理を味わってほしいという思いから、推しメニューに「とり天」を選定しました。裏面では、給食提供のきっかけとなった「フットパス」と、二〇二二年度のフットパス開催地の白杵市について現地の方がおすすめするスポットを紹介いたします！

給食だより

3月特別号

2023年2月
町田市教育委員会
保健給食課



白杵市学校給食の

とり天レシピ

とり天は、鶏肉を天ぷら衣で揚げた大分県のソウルフードです。今回は、本場大分県白杵市の学校給食のレシピで提供します。給食では、白杵市の味噌・醤油メーカー「カニ醤油」の醤油を使います。大分県は、鶏肉の消費量が多いことで知られており、鶏めしや唐揚げも人気です。

400年以上前から続く
発酵・醸造文化は、
白杵の主要産業の一つなんだって！



カニ醤油は、
1600年に白杵市で創業した
九州一古い味噌・醤油メーカーだよ！

材料（4人分）

- 鶏むね肉（皮なし）… 240g
- A** おろししょうが … 小さじ1（4g）
薄口しょうゆ …… 小さじ1と1/3（8g）
酒 ……………… 小さじ1/2強（2.8g）
- B** 小麦粉 ……………… 大さじ3と1/3（30g）
水 ……………… 大さじ2弱（28g）
- 揚げ油 ……………… 適量

作り方

- 1 鶏肉を一口大に切る。
- 2 Aの材料で、鶏肉に下味をつける。
- 3 Bの材料を合わせて衣をつくる。
- 4 鶏肉を3の衣にくぐらせて、油で揚げる。

詳しくは、右下の二次元コードまたは、「簡単！★町田市の給食」で検索してクックパッドをご覧ください。



給食提供日 2023年 3月3日（金）

※予約の締切は、2月21日（火）午後2時です。

問い合わせ先

【給食の予約方法について】給食コールセンター菜友 TEL：0594-86-7772（平日 午前9時～午後5時）
【献立の詳細について】町田市教育委員会保健給食課 TEL：042-724-2177（平日 午前8時30分～午後5時）



フットパスとは

「フットパス」とは、イギリスを発祥とする『森林や田園地帯、古い街並みなど地域に昔からあるありのままの風景を楽しみながら歩くこと』【Foot】ができる小径【Path】のこと。歩くことで見えてくる地域の魅力や地元の方とのふれあいを楽しむことができ、全国で地域おこしとして活用されています。

町田市には、里山風景、雑木林、田畑、古街道、歴史の面影などがいたるところに残っています。これらを活かした約三十のフットパスコースがあり、コースが描かれたガイドマップを市内の書店で販売しています。

フットパスの考え方や活動を全国に広めるとともに、各地で行われているフットパス活動を支援・連携するため、町田市、外三自治体が発起人となり、二〇〇九年に「日本フットパス協会」を設立。石阪市長が会長を務めています。

「全国フットパスの集い」は、日本フットパス協会と開

催されているイベントで、全国から約三百人が参加しています。二〇二三年は福島県西郷村で開催予定です。

2022年度 全国フットパスの集い開催地

うすき 白杵市はこんなまち!

大分県

白杵市

国宝 白杵石仏

日本一の「おんせん県」大分県
白杵にも、温泉があるよ!

日本の心が息づくまち!

白杵市には、平安時代後期から鎌倉時代にかけて彫像された「白杵石仏」があります。毎年十一月には、「白杵石仏」を造ったと言伝えられている真名長者伝説を再現した儀式「うすき竹宵」が開催されます。他にも温泉成分が通常の三倍溶け込んだ「うすき薬師の湯」など魅力的な観光スポットが沢山あります。



うすき薬師の湯



うすき竹宵
(毎年11月第1土日開催)

山の幸

茶台寿司は、古くから伝わる伝統料理で、ネタは椎茸やレンコンなどの野菜が中心です。シャリを握って上下にネタを付け、大皿に並べて出されるのが白杵では一般的です。



茶台寿司

海の幸



白杵ふぐ

白杵のふぐは、ふぐの王様といわれる「トラフグ」です。市内には、ふぐ料理の店が多数あり、一年中、ふぐの贅沢な味わいを楽しむことができます。値段も手頃なことから、美味しいふぐを求めて、全国各地から多くの人々が訪れています。

世界に誇れる食文化のあるまち!

豊かな自然に恵まれた白杵市には、質素節約の郷土料理や厚引きのふぐ料理など多くの食文化が残っています。これらの食文化の価値を高め、まちを元気にするため、二〇二二年十一月、白杵市はユネスコ（国際連合教育科学文化機関）が管轄する「ユネスコ創造都市ネットワーク」に『食文化分野』で加盟しました。食文化分野では、山形県鶴岡市に続き二都市目の加盟認定です。

白杵市の観光や、食文化について詳しく知りたい方は、こちら!

観光



食文化

