

# 5月 駒っ子給食だよ!



5月の駒っ子給食は、郷土料理の「五平餅」と、  
 駒ヶ根産の「アスパラガス」と旬の「カツオ」を紹介します。



5月28日(水)の献立

- 五平もち
- 牛乳
- さつき汁
- かつおの揚げ和え
- グリーンサラダ



今年も小学校1年生に入学のお祝いで、五平もちを  
 JA上伊那さんと、鈴平さんよりいただきました。

ありがとうございます



伊那谷の郷土食「五平もち」～ハレの日のご馳走にはかせません～

伊那谷の郷土食といえば「五平もち」ですね。五平もちは、伊那谷や木曾地方に伝わる「ハレの日」の郷土食です。炊いたごはんをつぶして串につけ、ごまやクルミを混ぜたみそをぬって、火であぶります。

五平もち「五平さん」がごはんをつぶして、みそをつけて焼いて食べたのが始まりとする説と、形が神道において神にささげる「御幣」の形をしていることからこの名がついた、という説があります。

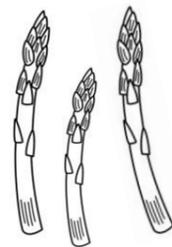
伊那谷では、竹串に円形が2つついた「だんご五平」、木曾地域では杉の板にわらじ型につけた「わらじ五平」や、まん丸の団子状の五平もちがあります。下伊那の阿南町では、御幣の形をしたものもあり、同じ五平もちでも、地域や家ごとで形や味に違いがあります。

昔から伝わるふるさとの味を大切に、「五平もち」を味わっていただきましょう。



## アスパラガス生産者

せいさんしゃ



ハウスは全部で24棟あって、長さは  
 30m から50m もあるんだって!



雑草は手で  
 抜くので大変!

アスパラガスは4月半ばから5月いっぱいまでと、7月から9月までの2回、収穫の時期をむかえます。多いときは一日に約70kgの収穫があります。

アスパラガスは、一日に7cmから10cmほどのび、昼と夜の気温の差が大きいほど、甘くておいしいアスパラガスができるそうですよ!

やまぐちまさき  
 山口 雅輝さん



1本1本手で収穫しています!  
 採れたての新鮮なアスパラガスをおとどけます。味わって食べてくださいね!

中沢地区で「農園 雅」を立ち上げ、アスパラガスをはじめ、とうもろこしやブロッコリー、にんじん、米、りんごなど、さまざまな野菜やくだものを育てています。

山口さんは「土づくり」にこだわって、土づくりの勉強をしています。

おいしい野菜が育つためには、余分な肥料は使わず、「バランスが整った土と自然の力」がとても大事だそうです。



【目には青葉 山ほととぎす 初がつお】

この俳句は、江戸時代に活やくした俳人、山口素堂がよんだ有名な俳句です。

目に映るのはきれいな「青葉」、耳に聞こえるのは素晴らしい鳴き声の「ほととぎす」、そして食べておいしいのは「初がつお」といったように、春から初夏にかけて、江戸時代の人々が好んだものがよまれています。特に初がつおは5月の今が旬の魚です。

江戸時代から人気のあった「初がつお」を給食で味わっていただきましょう!

