

きゅうしょくだより

亀岡市立学校給食センター

TEL 0771-24-3833

朝晩涼しい日も増え、実りの秋がやってきます。私たちの主食となる米をはじめ、様々な農作物が収穫され、その恵みに感謝を捧げるお祭りも各地域で営まれます。年中行事には代々受け継がれてきた行事食が欠かせません。行事食にはその季節ごとに地域で採れた食材を使い、自然の恵みに感謝する気持ちを育ててきました。お祭りに参加したり見に行ったり、伝統的な行事を体験するとともに収穫された農作物への感謝を感じられるといいですね。

かめおか まつ しょく 亀岡の祭りと食



かめおか しょうかい あき おこな おも まつ
亀岡市内で、秋に行われる主な祭りと
それにまつわる行事食を紹介します。
いえ まつ きぶん あじ
家でもお祭り気分を味わいましょう！

ほづ ひ まつ 保津の火祭り

じどり や 地鶏のすき焼き



ほづ ひ まつ ごこくほうじょう かんしゃ ねん おびょうそくさい ねが うけた じんじや ほ
保津の火祭りは、五穀豊穡への感謝と、1年の無病息災を願う請田神社と保
津八幡宮で行われる祭事です。剣鉾と弓や太刀、いくつもの御神燈を掲げ
た行列が請田神社を出発し、保津八幡宮に向かいます。

ほづ ひ まつ さいかき も こ ひばしら まわ
保津八幡宮では境内に火が焚かれ、櫛を持った子どもたちが火柱の周り
を3回まわります。この火にあたるとその年の健康を約束されると言われてい
ます。地域の大切なお祭りには、とっておきの料理である「地鶏のすき焼き」
が登場します。

<10月の給食レシピ> 鶏肉のすき焼き風煮

お祭りにちなんで給食でも『鶏肉のすき焼き風煮』を出します。

【A献立：10月24日(金) B献立：10月17日(金)】

<材料> 中学年4人分

鶏肉	120g	A	酒	大さじ1½
玉ねぎ	200g(薄切り)		三温糖	大さじ1.5
人参	80g(いちょう切り)		濃口醤油	大さじ1.5
糸こんにゃく	80g(2cm)		炒め油	適量
焼き豆腐	140g(さいの目)		水	100cc
えのきたけ	32g(2cm)			
青ねぎ	32g(小口切り)			

<作り方>

1. 鍋に油を熱し、鶏肉を入れて炒める。
 2. たまねぎ、にんじん、糸こんにゃくを加えて炒める。
 3. 水を入れて煮る。(あくをとる)
 4. えのきたけ、焼き豆腐を加えて煮る。
 5. 調味料で味付けをし、最後に青ねぎを入れて仕上げる。
- ※給食の分量と作り方ですので、ご家庭に応じて調整して下さい。

かめおかまつり 亀岡祭

ざし さば寿司



かめおかまつり かみやだちょう くわやまじんじや あきまつ しゃりん きし けんらん
「亀岡祭」は、上矢田町の鉾山神社の秋祭りです。車輪を軋ませて絢爛
豪華な鉾が城下町を練り、見上げる人々に囃子の音色が降りそそぎます。

うみから とうきょうと なま さいかな いた しお す
海から遠い京都では生の魚は傷みやすいため、塩と酢でしめたさばで
作る「さば寿司」が昔から親しまれてきました。それぞれの家の自慢の味
で、祭りの食卓を彩ります。

あきまつ 秋祭り

ぜんざい



かめおか かくちいき しょうかく かんしゃ ささ まつ おこな
亀岡の各地域では、収穫に感謝を捧げる祭りが行われます。
神輿の担ぎ手や稚児たちのためにぜんざいを作ります。

しょうかく こめもち あずき たきあ
収穫した米で餅をつき、小豆もふっくらと炊き上げます。ぜん
ざいは年間を通して食べることができですが、とれたての米と小
豆と栗で作るものはまた格別です。