

2月 給食だより



令和8年2月号
青梅市立学校給食センター

日本各地には、小麦粉を練って汁物に入れた料理がいくつかあります。
それぞれの地域で親しまれています。その一部を紹介します。



群馬県 すいとん

群馬県は昔から小麦の栽培が盛んであり、寒い季節にすいとんを食べて体を温める文化が広まりました。

熊本県 だご汁

「だご」は団子のことです。小麦粉に蒸したさつまいもを混ぜて練り、ほんのり甘いだご汁に仕上げることが多いです。

岩手県 ひつつみ

「手でちぎる」の方言である「ひつつむ」から名付けられたといわれています。

2月の給食に
で
出ます。

小学校：27日（金）
中学校：20日（金）



宮城県 はっと汁

おめでたい日以外は食べるのを禁止したため、「してはいけない」という意味の「法度」と名付けられました。

大分県 だんご汁

大分県は米作りに適さない土地が多く、小麦粉を使った料理を食べる文化が根付いています。「だんご」という丸い形を想像しますが、手で引きのばして作ります。

参考：農林水産省「うちの郷土料理」

アレルギー用詳細献立表は右の二次元バーコードの読み込み、

あるいは「青梅市教育委員会ホームページ>学校教育>学校給食情報>給食献立表」にアクセスしてご覧いただけます。

