

た まな がっこうきゅうしょくしゅうかんこんだて
食べて学ぼう！学校給食週間献立
じょうえつ みりよくさいはっけん

上越の魅力再発見～上越市合併20周年～

合併前上越市

高田城址公園の桜をイメージした「お花見献立」や、上越の食文化である「さめ」を給食に取り入れています。上越野菜の「枝豆」「越の丸なす」の畑があり、毎年、給食でも味わっています。川上善兵衛氏が創業した岩の原葡萄園の「赤ワイン」や、日本で一番古いあめや高橋孫左衛門商店の「栗飴」を使ったメニューも人気です。



名立区

名立区の特産品として、全身がゼラチン質で覆われている「幻魚」があり、特に名立区で獲れる幻魚は黒幻魚と言われ、濃縮した旨味が特徴です。また、甘エビやカニ、タコ、もずくなども獲れます。

中郷区

中郷区の給食では、秋から冬にかけて、大根やさつまいもなどの地場産野菜を取り入れています。郷土料理としては、四季折々の自然の恵みを味わう笹ずしやたけのこ汁が有名です。



板倉区

豊かな自然と歴史が融合した板倉区は、米、大豆、山菜、そばの栽培が盛んです。郷土料理の笹ずし、みょうが団子、手打ちそばは、地域のイベントでも人気です。

清里区

清里区の小学校では稲文字活動をしていて、田植えから稲刈りまで全校で行っています。育てた米は給食でも味わっています。地場産野菜も四季折々に登場します。



頸城区

頸城区は広く平らな土地を生かして、米や大豆の栽培が盛んです。発酵を研究して世界的に有名な「酒の博士」とも呼ばれている坂口謹一郎氏の記念館があります。郷土料理としては、「押しずし」が有名です。



三和区

三和区は年間を通してたくさんの野菜が栽培されており、給食でも使われています。野菜の他にも、ぶどう園や栗園、しいたけの生産農園などがあり、おいしい食べ物が豊富です。

大潟区

大潟区は海岸から砂丘が広がっています。砂丘は水はけが良いので、さつまいも、じゃがいも、冬菜、いちじくがよく育ちます。いちじくのようなんやジャムを作っている菓子屋があり、大潟区の特産品になっています。



柿崎区

柿崎区の給食では、柿崎地区のブランド野菜「ぼくろん南瓜」や上越野菜「越の丸なす」「アスパラ菜」など、多くの地場産野菜を使用しています。



吉川区

自然にあふれる吉川区では、特に米や大豆の栽培が盛んです。吉川区の給食では吉川産大豆から作られた味噌を使用しています。



大島区

大島区では豊かな雪解け水を生かした農業が行われており、日本棚田百選に選ばれている「蓮野の棚田」で作られる米や、一本箸で食べる「日本一うまいトコロテン」が有名です。郷土料理としては、大島区菖蒲地区に伝わる「黄金汁」があります。



浦川原区

令和6年4月に浦川原中、安塚中、大島中が統合して東頸中学校が誕生しました。冬になると、自然薯を使った手打ちそばを作ります。また、ぶどう園があり、秋には様々な種類のぶどうを味わうことができます。



牧区

山間部に位置する牧区は、棚田で栽培した米や山菜、野菜、くるみなど食材が豊富で、山菜の炒め煮やくるみもちなど様々な郷土料理が作られています。



安塚区

安塚小のランチルームには、冬に降った雪を活用した雪冷房があります。昔から「丸えんぴつナス」が栽培されており、給食でも使用しています。