



食育だより

日高市学校給食センター
令和8年 10月号

祝・鳥山市との友好都市交流30周年！

～学校給食で味わう食文化～



日高市と、大韓民国・鳥山（オサン）市の友好都市締結から今年で30周年を迎えました。これを記念し、10月13日～16日に「韓国料理週間」を実施します。子どもたちが食を通して異文化に触れ、国際的な視野を広げるきっかけとなるよう、鳥山（オサン）市の学校給食について紹介します。



鳥山（オサン）市について

鳥山市は、日高市と歴史的にゆかりの深い高句麗の地で、首都ソウルから南へ約56kmに位置し、市民の約3割が30歳以下という非常に若く活気にあふれた都市です。

<鳥山（オサン）市の学校給食>



この日の給食の献立は①デジカルビチム（돼지갈비찜）、②キムチ（김치）、③オレンジ、④チャプチェ（잡채）、⑤白米、⑥わかめスープです。

韓国の食卓に欠かせないキムチは、学校給食でもほぼ毎日提供されます。

体を温める栄養満点のスープ（韓国語でクッ）が必ずつきます。

食器は、ごはん・スープ・数種類のおかずを一度に盛り付けられる、仕切りの付いた「ステンレス製のお盆」です。お箸やスプーンも全て金属製を使います。

<鳥山（オサン）市との交流について>

日高市と鳥山市は、スポーツ交流事業としてサッカーの親善試合やホームステイによる交流を行っています。今年は10月23日から25日に鳥山市小学生の選手団を日高市にお迎えし、日高市スポーツ少年団所属の小学生との交流を予定しています。



鳥山市マスコットキャラクター

10月1日
(木)

日高屋監修タンメンが給食に登場！

～日高市の市制施行35周年を祝して～



1991年10月1日に「日高市」が誕生してから35周年を迎えます。

これを記念し、日高屋監修のタンメンを提供します。日高屋は、創業者の神田 正様が日高市の出身であることから、これまでも様々なことをご協力をいただいています。

今回のタンメンは、学校給食用にアレンジしたレシピをご提供いただきました。給食センターでは、試作を行い、日高屋の方々にも実際に試食をしていただき、提供ができるようになりました。

地域にゆかりのある企業のご協力により完成した、特別な一杯です。当日はタンメンの他に、日高屋のメニューにもある「チーズ巻き」、デザートには「フルーツ杏仁風プリン」を提供します。お楽しみに！