



1月の食材カレンダー

【白老産食材・アイヌの食材】



日	給食の献立・使用食材		日	給食の献立・使用食材	
17 日 (金)	かぼちゃのクリーム煮	キャベツとインゲンサラダ	27 日 (月)	中華コーンスープ	チャーハン
20 日 (月)	五目きんぴら		28 日 (火)	麦ごはん	ハッシュドビーフ
21 日 (火)	ワンタンスープ	マーボー豆腐	29 日 (水)	わかめと豆腐の味噌汁	スティック納豆
22 日 (水)	たぬき汁	いわしの梅煮	30 日 (木)	タンメン	コーンしょうまい
23 日 (木)			31 日 (金)	大根スープ	和風コールスローサラダ
24 日 (金)	ポトフ	マカロニサラダ			

アイヌ民族の食文化クイズ

アシリパ アウク ワ オンカミアンナ！
＝新年を迎えて拝礼しましょう！（新年おめでとう）

①冬に獲れるスケトウダラの卵は白老の特産品の1つ、タラコとして全国で有名！では、アイヌ民族はスケトウダラをどのようにして食べたでしょう？

A：内蔵を取って干し、保存食にする

B：肝臓を煮出した脂を調味料にする

C：オハウ（汁物）に入れて食べる

D：刺身にして食べる



②白老ではアイヌ語でスケトウダラを何と呼んだでしょう？

A：カムイチェブ（神の魚）

B：スンチケエレクシ（やせているタラ）

C：カムイエレクシ（神のタラ）

D：エレクシチポロ（タラの子）



③冬はアイヌ民族にとって最も重要な儀式「イオマンテ（クマの霊送り）」が行われる季節です。儀式で作られる料理の名前とその材料の正しい組み合わせを下からそれぞれ選んで答えてみましょう！

料理の名前	材料
A：ボツボツ	F：クマ肉、山菜、塩など
B：トノト	G：米とイナキビ
C：シト	H：ジャガイモ、イクラなど
D：カムイオハウ	I：ヒエと麴
E：チポロラタシケブ	J：カボチャ、マメなど

クイズの答えは⇒



（白老町政策推進課アイヌ政策推進室 作成）



※天候等によっては産地を変更することがあります。 ※アイヌの食材…昔からアイヌの人たちが食べていた食材
※紙面の都合上全ての食材を掲載しておりません。また、加工品等一部にしか使用されていないものについては割愛しております。 【令和6年度アイヌ政策推進交付金事業】