

3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		
3日(月)	白玉団子汁 	和風ほっけフライ 	五目きんぴら
4日(火)	小松菜とじゃが芋の味噌汁 	野菜炒め 	
5日(水)	ためき汁 	なめ茸和え 	
ふるさと給食の日			
6日(木)	鹿肉のポロネーゼ 	大根サラダ 	
7日(金)	クリームシチュー 	和風コールスローサラダ 	
冬のしらおい牛肉まつり			
10日(月)	大根の味噌汁 	すき焼き煮 	きゅうりとツナのサラダ
11日(火)	吉野汁 	コーンしょうまい 	海藻サラダ

日	給食の献立・使用食材			
12日(水)	白菜と肉団子スープ 	ふきの炒め煮 		
13日(木)	かぼちゃとさつまいものコロッケ 			
14日(金)	ポトフ 	切り干し大根サラダ 		
17日(月)	麦ごはん 	大根スープ 	ドライカレー 	ごぼうマヨ和え
18日(火)	ごま汁 	真ホッケ塩焼き 	塩ごぶ和え 	
21日(金)	ミネストローネ 			

アイヌ民族の食文化クイズ

①春が近づき、雪の表面が昼間の暖かさと夜の寒さで硬くなります。この時期にアイヌ民族は冬眠中のある動物を獲りに山へ行きました。その動物とは次のうちどれでしょう？

- A: シマフクロウ B: ヒグマ C: エゾシカ
- D: キタキツネ E: オジロワシ

②アイヌ民族は①の答えの動物をどのように調理したでしょう？

- A: 肉を熱湯に軽く通して、煙でいぶす
- B: 骨を砕いて煮込み、汁に浮いた脂を調味料にする
- C: オハウ(汁物)に入れる D: 胆嚢を干して薬にする

③アイヌ民族はちょうど今ごろの時期、イタヤカエデの木から樹液を取り出しました。その樹液をどのようにして食べたでしょう？

- A: そのまま飲む B: 煮詰めて飴にする
- C: 凍らせてアイスキャンディー風に食べる
- D: 樹液でご飯を炊く



④イタヤカエデはアイヌ語で何と呼ぶでしょう？

- A: トペニ(乳汁の木) B: トペンニ(甘い木)
- C: トペンペ(甘いもの)
- D: ニシテニ(堅い木)

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】