



11月17日(火)は「ふるさと給食」の日

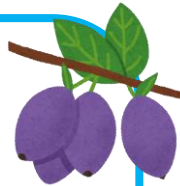


ウボボイPRキャラクター
【トゥレツポん】

アイヌ料理を取り入れた特別な給食を提供します。

アイヌ民族の知恵を活かした栄養満点の給食を食べて、アイヌの食文化にふれましょう！！

ハスカップゼリー



ビタミンC・カルシウム・鉄が多く含まれているハスカップは、身近なものとして、アイヌ民族に食べられてきました。

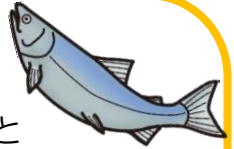
ハスカップはとても傷みやすく、生の果実のままお店に売られることはあまりありません。

今日のゼリーは白老の給食用に作ってもらったので、果実が入っています。

本日の献立

- いなきびごはん
- キナ(野菜)オハウ
- チマチェフ(焼鮭)
- ハスカップゼリー
- 牛乳

チマチェフ(焼鮭)



チマチェフとは、焼き魚という意味です。

アイヌ民族にとって、鮭は神の魚「カムイチェフ」と呼ばれ、身だけでなく皮や骨も余すことなく大切に使用していました。

いなきびごはん

昔は、アイヌ民族にとってお米などの穀物は貴重なものでした。

お祭りや儀式のときだけ食べられる「ご馳走の中のご馳走」とされていました。

ハスカップゼリー

牛乳

チマチェフ(焼鮭)

いなきびごはん

キナ(野菜)オハウ

キナ(野菜)オハウ



キナオハウは、魚や肉などが入っていない、野菜や山菜がたっぷり入ったオハウです。

今日のオハウは、大根・人参・じゃが芋のほかに笹竹の子・ふき・しいたけなどの山菜も入っています。

【ウポポイ】ってこんなところ



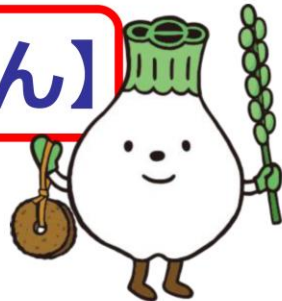
ウポポイ(民族共生象徴空間)は、私たちの国の貴重な文化である先住民族アイヌの文化に、さまざまな形で触れて・感じて・考えることのできる施設だよ。

ウポポイは、「ことば・歴史・しごと・交流・くらし・世界」の6つのテーマからアイヌ文化を知ることができる『国立アイヌ民族博物館』と、古式舞踊(うたやおどり)を見たり、ムックリやトンコリなどの伝統楽器を弾いたり、木ぼりや刺しゅうをしたり、いろいろな体験を通じて、アイヌ文化を学ぶことができるフィールドミュージアム『国立民族共生公園』などでできているんだ。

楽しみながらアイヌ文化を学びに、ウポポイに行ってみよう★☆



ウポポイPRキャラクター【トウレツポん】



トウレプ(オオウバユリ)の年頃の女の子。

小さい頃は土の中で育って、年頃になったらイルプ(デンブン)になったり、さらに美味しいお料理に変身。

性格はのんびり屋さん。

右手にはトウレプアカム(トウレプから作る保存食)、左手にはトウレプの茎(とても長い茎で、お散歩の時には杖にもなる)を持っているよ。

今日も、ウポポイのどこかでお散歩しているので、会えるかも☆彡

