

にほんかくち  
**日本各地の**  
 きょうどりょうりひとくち  
**郷土料理一口メモ** がっ  
**10月**

な ら けん  
**奈良県**



くに てんねんきねんぶつ  
 国の天然記念物  
 ならこうえんしか  
 奈良公園の鹿



せかいさいだいきゆう もくぞうけんちくぶつ  
 世界最大級の木造建築物  
 どうだいじ だいぶつてん  
 東大寺大仏殿



● : これまでに実施した都道府県

かしわのすき焼き



れいわ ねん がっ か きん  
**令和7年10月24日（金）の**  
 きゅうしょく どうじょう  
**給食に登場します！**

関西地方では、鶏肉のことを『かしわ』と呼びます。これは、鶏の茶色っぽい羽の色が柏の葉に似ていることが由来と言われています。

奈良県では、10月の中旬に天神さま（菅原道真）の冥福を祈るために秋祭りが行われます。天神さまの守護神が牛であることから、天満宮の秋祭りのお祝いの席では、牛の代わりに鶏（かしわ）を使ったすき焼きがふるまわれました。それが、現在でも、お祝い事などハレの日のごちそうとして食べられています。

かしわのすき焼きは、関西風のすき焼きと作り方は同じで、鉄鍋に油をひいて鶏肉を焼き、さとう・しょうゆ・酒で味付けし、焼き豆腐・白菜・系こんにゃくなどたくさんの食材を加えて作ります。

給食では、御霊神社本宮秋祭り開催の時期に合わせて、「かしわのすき焼き」を提供します。