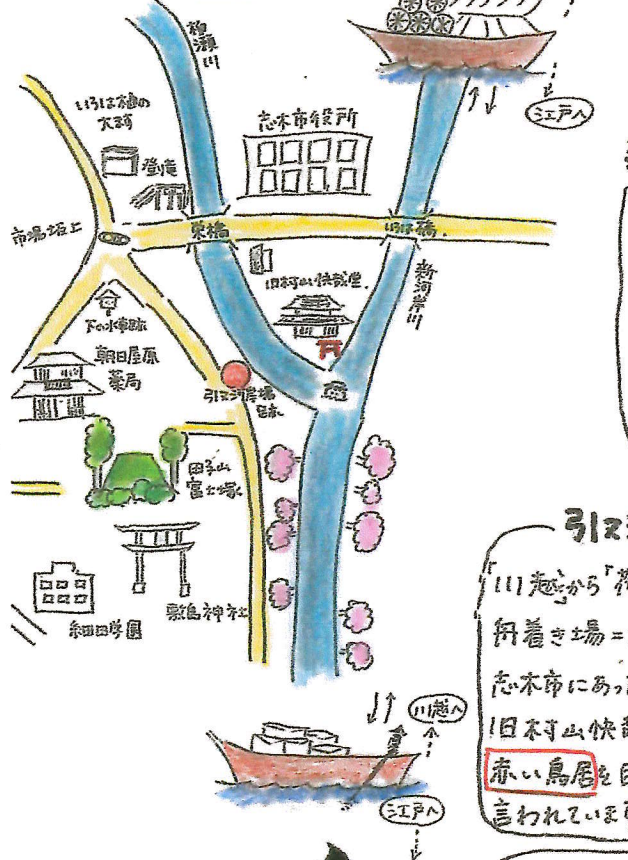


給食だより

志木市立
宗岡中学校
令和八年 六月号

郷土を感じる献立より
6月17日(水)



川越→江戸へ (下り荷)
米・麦・サツマイモ・そうめん・石灰・炭
木炭などが運ばれました。
特に江戸で人気は、サツマイモとそうめん
だったそうです。

新河岸川の舟運
寛永15年(1638年)川越の大火により焼失した
仙波東照宮を再建するために、この川を利用して
資材を江戸から運搬したのが舟運のはじまりと
されています。江戸初見月から、日吉和の初めまでの
約300年間に、川越と江戸を糸が この流れを
数多くの舟が行き来しました。

引上河岸
川越から「花江戸」河岸までに、37ヶ所の
舟着き場=河岸があり、その1つが、
志木市にあった引上河岸です。舟頭さん
日本山伏御座付の赤穂神社の
赤い鳥居を目印に舟を航行させた
と言われています。

上中下の水車
多くの方が行き交う=宿が
栄えました。その宿に宿泊する人々の
食事を支えたのが上中下と3ヶ所
にあった水車でした。水車小屋
では、玄米を精米していました。

江戸→川越へ (上り荷)
糸織物や塩、月巴米斗・石・酒・小間物(日用品)
などが運ばれました。

舟運に支えられた
私たちのまち

赤い鳥居 ↓ 赤い食材
赤い食材の人参や油揚げ
や旬の野菜が
たっぷり入った
みそ汁

1 水車 ↓ れんこん
2 船荷神 ↓ 油揚げ
3 赤い鳥居 ↓ 赤い食材

志木市

市制五十周年記念...

麦秋至る

四季を七十二候に分けた季節
五月下旬から六月初旬、麦畑は黄金色に
染まる。麦の収穫時期です。
江戸時代に季語を解説した『滑稽雑談』の中には、
秋とは穀物が成熟する時期であり、麦においては、
実の季節である初夏が秋と言え、とあります。

麦秋は 鱒の旬
という訳で... 今年のカミカミ 献立は、
にしました。

6月4日
よかんぞ食ましよう!!

魚の かばやし
ごはん
枝豆と 味噌汁
小杯一茶

美味しくなくなりました。フランスパンを、おいしく
食べられる方法はないだろうか...
最新に考えたのは、スペインの羊飼いだ、とぞうです。
ニンニクを交かかせて、卵を使ってるのが 特徴です!

フランスパン

ニンニクでスタミナ満点! 熱中症予防!!

Spain

情熱の国スペインの郷土料理
ニンニクのスタミナパワー!!!

パテアホ

食養生

私たちの体は、私たちの食べたもので
できている。
一瞬で劇的な変化はないけれど、
毎日少しずつが、着実に変化を
もたらす。だからちゅと口にしてみて

体す、き スープ

みんながおいしいと思う野菜たち...
をこの時期の何となく
重い体の中をきれいに
流していきましょう!