

本日のお昼の献立

- 1 歳児 根菜の野菜ご飯
味噌汁
- 2 歳児～幼児 にごみうどん
鶏挽き肉のおにぎり

本日のおやつ

- 1 歳児 ふかし芋
- 2 歳児～幼児 石垣団子

郷土料理【にごみうどん】

主な伝承地域 相模原市津久井地域

主な使用食材 生うどん、乾麺、大根、人参、小松菜、しめじ、白菜、油揚げ、長ねぎ

歴史・由来・関連行事

野菜を具とした汁で直接うどんを煮込んだ、相模原市津久井地域の郷土料理。地域内でもエリアによって味噌味、醤油味、その両方といったように、味付けに特色がある。「にごみうどん」という名前の由来は、汁が「濁る」からとも、「煮込みうどん」がなまったものともいわれている。冬場によく食され、それ以外の季節も、その時期に畑で採れた野菜を使って作られていたようです。

郷土料理【石垣団子】

主な伝承地域 相模原市

主な使用食材 地粉・さつまいも

歴史・由来・関連行事

相模原地域に伝わる郷土料理で、こねた地粉にさつまいもを入れてふかしたまんじゅう。食材の自然な甘みを生かした、素朴な味わいが楽しめる一品です。火山灰に覆われやせた土地が多かった相模原台地では、麦やさつまいもが多く栽培されてきたため、地域の人々にとって地粉やさつまいもは大変身近な食材でした。古くは農作業の合間に食べる軽食のことをおこじゅう（お小昼）と呼び、石垣団子も身近にある食材でお金をかけずに楽しめるおこじゅうとして親しまれてきました。周辺地域には石垣が多く、サイコロ状のさつまいもが石垣のように見えることから「石垣団子」と呼ばれるようになりました。