

# 河内地域学校園のおすすめ献立

(河内中学校, 岡本西小学校, 岡本小学校)

## かわちのごぼう汁献立



河内地域学校園は宇都宮市の東北部に位置し、地区の東側には一級河川の鬼怒川、西側には奈坪川が流れ、奈坪川の水源にはゆうすい公園があり、水や自然が豊かな地区です。地区内には、国指定重要文化財「岡本家住宅」、岡本駅周辺には、県立病院や商店など、恵まれた環境にある学校園です。また、河内地区(旧河内町)では、米・大麦・小麦・ねぎ・にら・いちご・梨・アスパラガスなどの農産物が作られています。なお、栃木県のクレソン生産量は全国2位で、その多くは河内地区(旧河内町)で作られています。

「麦入りご飯」・・・米は、河内地区100%のコシヒカリを使用しています。

「スタミナ焼き」・・・栃木県産の豚肉と野菜に、河内地区で採れた肉厚でおいしいいたけを加えてしょう油とみりん、しょうが味で炒めています。

「ごぼう汁」・・・河内地区まちづくり協議会のみなさんが、地元で開催されたスポーツイベントで、地域の食材を使った料理としてふるまったのが、このごぼう汁です。昔なじみのごぼう汁に、にら入りすいとんを加えてボリュームを出し、再現したそうです。ごぼう、だいこん、にんじん、さといも、にらなど地元の食材をたっぷり使っています。

「いちごプリン」・・・さわやかないちごソース入りです。

江戸時代、奥州街道の宿場でにぎわっていた白沢宿では、「鬼怒川のあゆ」と「ごぼう汁」が街道筋の名物でした。当時は、鬼怒川沿岸の肥沃な畑地で、たくさんのごぼうが生産されていたそうです。

