

令和8年

1月



# 給食だより

赤磐市立  
中央学校給食センター



あけましておめでとうございます。今年もおいしく安全な給食づくりに努めていきたいと思  
いますので、よろしくお願ひします。さて、1月24日～1月30日は、全国学校給食週間です。  
今年の学校給食週間は、「おかやまご当地グルメを味わおう」をテーマにしました。今  
年度は、給食週間に全国ご当地料理選手権を行います。グランプリに選ばれた料理は、  
3月の給食に登場します。お楽しみに！

## おかやまご当地



岡山にはおいしいグルメがたくさんあるよ。  
給食週間に登場するメニューを紹介しす！

## グルメを味わおう！



## そずい鍋

津山市

津山市の冬の名物といわれる郷土料理で、寒い冬に体を温めるご当地鍋です。そずり肉を野菜と一緒に煮込んだ鍋で、あっさりベースの出汁にごぼうやにら、豆腐などどとろとろになるまで煮込んで食べるのが特徴です。「そずり」とは、津山の方言で「そぎおとす」という意味です。牛のすねの骨やあばらの骨などあらゆる骨の周りについている肉をそぎ落とししたものを使用します。



## デミカツ丼

岡山市

とんかつにデミグラスソースをかけたご当地丼で、岡山市のお店が発祥です。東京のホテルのデミグラスソースの味に感動した創業者が、自分の店でも活用できないかと考えられたメニューです。



## どどめせ

瀬戸内市

「どどめせ」は、通常のちらし寿司に入っているたまごや干しいたけ、さやえんどうなどの他に、炊き込みご飯で使用のごぼうや里芋、とり肉、ちくわなどが入った真だくさんの炊き込み寿司です。かつて商業都市として栄えていた備前福岡（現在の岡山県瀬戸内市長船町福岡）には福岡の市という朝市がありました。そこで、高瀬川の船頭たちに出されていた炊き込みご飯に、武士が酔っぱらってすっぱくなったどぶろく（にがり酒）を入れたところ、おいしくなったため、以来炊き込みご飯にすっぱくなったどぶろくを入れて作るようになったといわれています。「どどめせ」は「どぶろくめし」がなまってきた名前だそうです。



総社市

## 総社ドッグ

総社の農作物や製品を2品以上使用したホットドッグで、総社ドッグ普及研究会の認定を受けたものを総社ドッグとよびます。明確な決まりはないので、それぞれのお店の個性があり、いろいろなおいしさを発見できます。



笠岡市

## 笠岡ラーメン

親どりをベースとした笠岡ラーメンは、戦前から存在しており、その当時から行列のできる人気店があったそうです。ぶた肉ではなく、とり肉のチャーシューを使っているのが特徴です。スープはとりがらで作ったもの、魚介スープを合わせたものがあります。



おいしいご当地グルメを食べて、岡山の魅力を発見しよう！！