



食育だより

令和7年9月1日
小田原市教育委員会
小田原市立千代小学校

日ごろから学校給食にご理解・ご協力いただき、ありがとうございます。食育だよりでは、市内各校の取組とおだわらっ子の声などをお伝えします。小田原市の給食では地場産物を献立に多く取り入れています。今回は、小田原市の名産品である「梅干し」について紹介します。

おだわら 小田原 と うめぼ 梅干し

うめぼ 梅干しづくりのはじまり

小田原の梅干しづくりが盛んなのは、戦国時代、小田原城主「北条早雲」が梅干しの効果や効能に気づき、栽培を奨励したことが始まりです。江戸時代には、箱根を越える旅人が食べ物を腐りにくくすると買い求め、「小田原の名産品」として、各地に知られるようになりました。

長い小田原の歴史とともに、「十郎梅」「杉田」など様々な種類の梅干しが今も大切に作られています。

ういき かに うめ だいらん
地域の方に梅もぎ体験
をさせていただきました

(市内での取り組み)



じょうじこうえん の 梅 で つくった ジュース
うめぼ し は おい し かつ た よ

(市内での取り組み)



きゅうしよく とりくみ 給食での取組について

小田原市では、名産品である「曾我の梅干し」のブランド力向上を図る取組として、給食レシピの開発を「小田原梅干し消費拡大事業」の一環として実施しました。

これまでも、「小田原の梅干し」を活用した数々の給食は、児童生徒にも人気がありました。今回は地元の小田原短期大学の学生さんに小田原愛があふれるレシピを考案していただきました。その中から、学校給食で取り入れられそうなメニューを選出し、小中学校全校の給食で実施することができました。



レシピ集をご覧
にしたい方は、
こちらから

ちよしょう うめほ こんだて しょうかい 千代小の梅干し献立を紹介！



豚肉と下中玉ねぎの梅炒め



鶏肉の梅ソースかけ



梅丸ラーメン



養我の梅干し

〇豚肉と下中玉ねぎの梅炒め

にんにく、玉ねぎ、豚肉を炒め、しょうゆ、みりん、砂糖に梅干しを加えて、さっぱり味の炒め物に！

〇梅ソースかけ

梅干し、しょうゆ、みりん、砂糖を合わせ、とろみをつけたソースを焼き物や揚げ物にどうぞ。

〇梅丸ラーメン

スープに梅干しを加えることで、暑い季節にピッタリの味に。「梅なると」を入れれば…梅満載。

きゅうしやくしつ ようす 給食室の様子と

こどもたちの声をお届け！



「ほんのり甘酸っぱくておいしかったです。」

「家でも、作ってみたいです。」

「小田原で梅干しが作られているのを初めて知りました。」

「あとから梅の味ができて、さっぱりと食べることができました。」

「家でも梅干しを使った料理をいろいろとチャレンジしたいです。」



これからも給食を通して小田原の魅力を伝え、自然の恵みに感謝できるおだわらっ子を育てるため、地産地消を推進していきます。