

12月

へらへら団子

県庁(都庁)所在地
横浜市

材料(1人分)

- ★すいとん 5個
- ・こしあん 65g
- ・湯 10g

おすすめ献立例

- ・しらすごはん
- ・マグロの照り焼き
- ・建長汁
- ・キャベツのおひたし
- ★へらへら団子

神奈川県
メニュー

作り方

1. たっぷりの沸騰したお湯の中に、凍ったままのすいとんを入れて加熱します。
2. 再度沸騰し中心部が柔らかくなったら火を止め、湯切りをし冷水にさらします。
3. 鍋にこしあんとお湯を入れ、火にかけて練り冷まします。
4. 2と3をからめたら完成です。



へらへら団子とは??

小麦粉や上新粉で作ったお団子に餡をからめた、神奈川県横須賀市佐島に伝わる郷土菓子です。

お団子を押しつぶして平たくした形のため、「へらへら団子」と呼ばれるようになりました。

佐島では、神輿や屋台を船に乗せて海上を渡る『船祭り』が行われます。江戸時代から続いてきた祭りで、「へらへら団子」はこの船祭りで奉納されていました。

現在でも船祭りの時に作られ、家族や親戚が集まって食べたり、豊漁や無病息災を祈って神棚に供えたりしています。

農林水産省が選定した“郷土料理百選”にも選ばれている、地域に根付いた伝統的な郷土菓子です。

神奈川県について

関東地方に位置する県で、3つの政令指定都市（横浜市・川崎市・相模原市）を持ちます。人口総数は924万3,028人（令和3年8月1日現在）です。

古都鎌倉市は数多くの歴史的建造物が現存します。鎌倉市のシンボルである「鎌倉大仏」は、国宝に指定されています。県庁所在地である横浜市は、1859年の開港以降外国文化を受け入れ発展しました。横浜中華街や赤レンガ倉庫など、異国情緒あふれる街並みが広がる人気観光スポットです。

箱根や湯河原などの歴史ある温泉をはじめ、3,000年前の噴火により今でも噴煙があがる「大桶谷」、東京湾に浮かぶ唯一の無人島「猿島」など、豊かな自然にも恵まれています。

食文化について

名産品といえば「小田原の蒲鉾」。諸説ありますが始まりは220年程前です。冷蔵技術がなかった時代に、沿岸漁業が盛んだった小田原で魚の保存方法として誕生したのが蒲鉾といわれています。

神奈川県では「かながわブランド」という取り組みが行われています。県内産の農林水産物及びその加工品の、品質や供給の安定を図るためにつくられた制度です。「湘南しらす」や「三浦だいこん」などがあり、令和3年8月時点で71品目125品が登録されています。「神奈川ブランド振興協議会」を中心に、登録決定やPR活動などが行われています。

神奈川県の給食情報

実施率99.9%

1食あたりの
給食費(平均)

小学校 **248円**
中学校 **290円**

完全給食実施人数

小学校 **44万6,844人**
中学校 **1万3,921人**

(令和元年神奈川県教育局調べ)