

奈良市姉妹都市締結 50 周年事業
郡山市内の小・中・義務教育学校の給食で
奈良市の郷土料理を提供します。



ターゲット 11.4



ターゲット 17.17

令和 3 年 7 月 1 日
郡山市文化スポーツ部
国際政策課
担当：江川 舞子

TEL：924-3711

SDGs ターゲット 11.4 「世界の文化遺産及び自然遺産の保護・保全の努力を強化する」

SDGs ターゲット 17.17 「効果的な公的、官民、市民社会のパートナーシップを奨励・推進する」

郡山市と奈良市は『采女（うねめ）』にまつわる伝説が縁で、昭和 46 年（1971 年）8 月 5 日に姉妹都市となり、今年で 50 年の節目を迎えます。姉妹都市締結 50 周年事業の一環として、郡山市内の小・中・義務教育学校の給食で、奈良市の郷土料理を提供します。

※奈良市内の小・中学校の給食では、郡山市の郷土料理を提供します。別添資料をご覧ください。

1 目 的 郷土料理を通じて奈良市への理解を深め、交流を継承する。

2 対 象 郡山市立小（51校）・中（25校）・義務教育学校（2校）
全児童生徒（約 24,500 人）

3 実 施 日 7 月 5 日(月) 昼食
(一部学校で、内容や提供日が異なります。)

4 当日の献立

小学校・義務教育学校	奈良和え、にゅうめん、ごはん、鶏肉の立田揚げ、牛乳
中学校	奈良和えごはん、にゅうめん、鶏肉の立田揚げ、うめゼリー、牛乳

※当日の給食風景の撮影は、西田学園 6 年生でお願いします。一部撮影制限がありますので、取材にご来校の際は、7 月 2 日（金）15：00 までに国際政策課（担当：江川）へ連絡願います。（学校への問合せはご遠慮ください。）当日昇降口で取材の受け付けをいたします。

※撮影は授業終了時刻の 12：25～から可能です。（給食開始時刻 12：35 頃）給食時間以外の撮影や、6 年生以外の取材撮影はご遠慮願います。

※新型コロナウイルス感染症対策として、取材される方は必ずマスクの着用および消毒液による手指の消毒徹底をお願いします。また、当日の検温と体調管理をお願いします。

〈参考〉 奈良の郷土料理について

奈良和え 急な仏事のもてなし料理として、保存しておいた乾物とにんじん、こんにゃく等と奈良漬けを和えた精進料理です。

にゅうめん 温かいだし汁にそうめんを入れた、奈良県の郷土料理です。

比べてみよう！2つのうねめ伝説

～奈良の采女伝説～

奈良時代に帝（みかど）に仕えていた采女（うねめ）が、帝のご寵愛（ちょうあい）が衰えたのを嘆（なげ）き、猿沢池（さるさわいけ）に身を投げてしまいました。

帝は采女を哀れに思い、社をお建てになりましたが、（采女は）わが身を投じた池を見るに忍びないと、一夜のうちに社を後ろ向きにしたと伝えられています。



采女祭の様子（提供：采女祭保存会）

～郡山のうねめ伝説～

今から約1300年前、奈良の葛城（かつらぎ）王にうねめとして召された春姫が、許婚（いいなずけ）と家族を恋しく思い、奈良の猿沢の池に身を投じたと見せかけて、安積（あさか）の里（郡山市片平町）に舞い戻ってきます。

しかし、既に愛しい許婚も家族も亡くなっており、春姫は生きる望みの全てを失い、許婚の入水した山の井の清水に身を投げたと伝えられています。



うねめ供養祭の様子

奈良市観光戦略課

〒630-8580 奈良市二条大路南一丁目1-1

☎：0742-34-4739 / FAX：0742-35-6822

E-mail：kankousenryaku@city.nara.lg.jp

奈良市公式
観光情報



奈良市公式
Facebook

奈良市公式
Instagram



郡山市国際政策課

〒963-8601 郡山市朝日一丁目23-7

☎：024-924-3711 / FAX：024-924-0059

E-mail：kokusai-kouryuu@city.koriyama.lg.jp

郡山市公式
観光情報



郡山市公式
Facebook

郡山市公式
Instagram



（小学校）

本日のメニュー

姉妹都市締結50周年事業
～給食交流～



奈良市
郡山市

な ら し
奈良市

Menu

きょうどりょうり
郡山の郷土料理

いかにんじん

保存のできる昆布、干シイカとにんじんを使って作られる郷土料理で、松前漬けがルーツともいわれています。

じゅう
重

郡山市湖南(こなん)地方の郷土料理です。
干し貝柱のだしで里芋や山菜を煮たものです。

冠婚葬祭の時に作られます。

むぎ
麦ごはん

に
いわしのみそ煮

ぎゅうにゅう
牛乳



しがまろくん
©奈良市観光協会

50th Anniversary

奈良市と郡山市のつながり

奈良市と郡山市には、采女(うねめ)にまつわる伝説があります。両市は『うねめ』がとりもつ縁で、1971年8月5日に姉妹都市となりました。姉妹都市締結50年を記念して、両市の小中学校でそれぞれの郷土料理が提供されます。



こおりやまし
郡山市

※学校により、内容や提供日が異なります。

Menu

きょうどりょうり
奈良の郷土料理

な ら
奈良あえ

急な仏事のもてなし料理として、保存しておいた乾物とにんじん、こんにやく等と奈良漬けを和えた精進料理です。

にゅうめん

温かいだし汁にそうめんを入れた、奈良県の郷土料理です。

ごはん

とりにく たつたあ
鶏肉の立田揚げ

ぎゅうにゅう
牛乳



郡山市イメージキャラクター
がくとくん

ことば
わからない言葉は、
せんせい うち ひと
先生やお家の人に
き
聞いてみてね!

比べてみよう！2つのうねめ伝説

～奈良の采女伝説～

奈良時代に帝（みかど）に仕えていた采女（うねめ）が、帝のご寵愛（ちょうあい）が衰えたのを嘆（なげ）き、猿沢池（さるさわいけ）に身を投げてしまいました。

帝は采女を哀れに思い、社をお建てになりましたが、（采女は）わが身を投じた池を見るに忍びないと、一夜のうちに社を後ろ向きにしたと伝えられています。



采女祭の様子（提供：采女祭保存会）

～郡山のうねめ伝説～

今から約1300年前、奈良の葛城（かつらぎ）王にうねめとして召された春姫が、許婚（いいなずけ）と家族を恋しく思い、奈良の猿沢の池に身を投じたと見せかけて、安積（あさか）の里（郡山市片平町）に舞い戻ってきます。

しかし、既に愛しい許婚も家族も亡くなっており、春姫は生きる望みの全てを失い、許婚の入水した山の井の清水に身を投げたと伝えられています。



うねめ供養祭の様子

奈良市観光戦略課

〒630-8580 奈良市二条大路南一丁目1-1

☎：0742-34-4739 / FAX：0742-35-6822

E-mail：kankousenryaku@city.nara.lg.jp

奈良市公式
観光情報



奈良市公式
Facebook

奈良市公式
Instagram



郡山市国際政策課

〒963-8601 郡山市朝日一丁目23-7

☎：024-924-3711 / FAX：024-924-0059

E-mail：kokusai-kouryuu@city.koriyama.lg.jp

郡山市公式
観光情報



郡山市公式
Facebook

郡山市公式
Instagram



（中学校）

本日のメニュー

姉妹都市締結50周年事業
～給食交流～



奈良市
郡山市

奈良市

Menu

郡山の郷土料理

いかにんじん

保存のできる昆布、干しイカと人参を使って作られる郷土料理で、松前漬けがルーツともいわれています。

じゅう
重

郡山市湖南(こなん)地方の郷土料理です。
干し貝柱のだしで里芋や山菜を煮たものです。
冠婚葬祭の時に作られます。

麦ごはん

いわしのみそ煮

牛乳



しまろくん
©奈良市観光協会

50th Anniversary

奈良市と郡山市のつながり

奈良市と郡山市には、采女(うねめ)にまつわる伝説があります。両市は『うねめ』がとりもつ縁で、1971年8月5日に姉妹都市となりました。姉妹都市締結50年を記念して、両市の小中学校でそれぞれの郷土料理が提供されます。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

郡山市

※学校により、内容や提供日が異なります。

Menu

奈良の郷土料理

奈良和えごはん

奈良和えとは、急な仏事のもてなし料理として、
保存しておいた乾物と
にんじん、こんにゃく等と奈良漬けを和えた精進料理です。

にゅうめん

温かいだし汁にそうめんを入れた、
奈良県の郷土料理です。

鶏肉の立田揚げ

うめゼリー

牛乳



郡山市イメージキャラクター
がくとくん