

給食室からのお手紙 てがみ

高知県の郷土料理 こうちけん きょうどりょうり

ぐるに

しおこんぶ
ごまごはん

- とさづけ
- かつおのケチャップ
- みそかけ

こうちけん

今日は高知県の魚である鰹を使った
献立です。鰹の旬は春と秋で、今の時期の
鰹を「**初鰹**」、秋の鰹を「**戻り鰹**」といいま
す。土佐漬けにも鰹節を使っています。「土
佐」は高知県の昔の名前です。

ぐる煮の「ぐる」は高知県の方言で「仲
間」という意味です。野菜を同じ角切りにし
て一緒に煮込むことからそう呼ばれていま
す。