

2月 18日 (火) 今日の盛り付け

大皿：ツナ入り卵焼き
鬼まんじゅう

大碗：たこめし

小碗：人参とこんにゃくの
みそ煮

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は愛知県郷土料理です。

みそ煮・・・愛知県の食で欠かせないのが、八丁味噌に代表される豆味噌（赤味噌）です。大豆を原料に麹菌を繁殖させ、大豆の麹をつくり、この豆麹を使って長期間、発酵・熟成させたものが豆味噌となります。最低でも1年、長いと2年から3年も熟成させます。こうしてつくられる豆味噌は、濃厚なコクと酸味、独特の渋みを感じさせる味わいになります。この豆味噌の銘柄の一つが八丁味噌です。愛知県民に親しまれているのが「煮味噌」です。「味噌煮」とも呼ばれるこの料理は、その名の通り、さまざまな具材を味噌で煮返しながらつくりまわります。家庭によってその味やつくり方が異なり、バリエーションは非常に多いです。煮物のようにして食べるところもあれば、汁を多めに鍋や味噌汁のようにして食べるところもありますが、根菜がよく使われること、一度に沢山つくることなどが共通しています。

鬼まんじゅう・・・「鬼まんじゅう」は、戦中、戦後の食糧難の時代に、比較的手軽に手に入れたさつまいもと小麦粉を使ってつくられ、米の代わりに主食として広まりました。角切りにしたさつまいもの角がゴツゴツ見える様が、鬼のツノや金棒を想起させたことからこの名がついたといわれます。地域によって「芋ういろ」や「芋まん」「芋まんじゅう」など、さまざまな呼び名があります。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)

