

6月 27日（金）今日の盛り付け

大皿：鰯のかば焼き
キャベツの香りและ

大碗：ごはん

小碗：豆乳入りみそ汁

トレイ：牛乳
スイカ



【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。 かば焼き



普段、^{かばやき}蒲焼という言葉は何気なく使っていますが、どうして^{かばやき}蒲焼というのか知っている人は少ないのではないのでしょうか。^{かばやき}蒲焼という名前の由来は、うなぎのぶつ切りを串に刺して焼く様子が、^{かば}蒲（がま）の穂に似ているから『がま焼き』→『かば焼き』に転じたというのが^{ていせつ}定説です。現在のよう^{げんざい}なうなぎの^{ちようりほう}調理法が^{こうあん}考案されたのは江戸時代。それまでは、うなぎを丸のままぶつ切りにして、串に刺して焼くのが一般的だったようです。上に^{かば}蒲の穂の写真をのせています。江戸初期の^{えどしよき}元禄時代に^{げんろくじだい}なると、うなぎを開いて串に刺し、^{あぶら}脂を落としながら焼き上げる^{ちようりほう}調理法が^{こうあん}考案されます。開いて串に刺すと、^{かば}蒲の穂といったイメージではなくなりますが、『^{かばやき}蒲焼』という呼び方はそのまま^{ていちゃく}定着しました。^{かばやき}蒲焼は、身の長い魚を開いて^{なかほね}中骨を取り除き、串を打った上で、^{すや}素焼きしてから^{こいくちしょうゆ}濃口醤油、みりん、砂糖、酒などを混ぜ合わせた^{のうこう}濃厚なたれをつけて焼く^{さかなりょうり}魚料理で、^て照り焼きの1種です。^{えとりょうり}江戸料理の1つで、江戸の^{でんとうてき}伝統的な^{きょうとりょうり}郷土料理でもあります。また、^{ふうみ}風味や見た目が似ているも^{かばやきふう}蒲焼風ということもあります。今日は^{いわし}鰯を使った^{かばやき}蒲焼です。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪