

2月 21日（水）今日の盛り付け

大皿：^{おに}鬼まんじゅう
煮酢和え

大碗：ごはん
ツナそぼろ

小碗：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、^{はちちょう み そ だいひょう}八丁味噌に代表される^{まめ み そ}豆味噌（赤味噌）。大豆を原料に^{げんりょう こうじきん}麹菌を繁殖させ、大豆の^{だいす こうじ}麹をつくり、この豆麹を使って長期間、^{ちようきかん はっこう じゅくせい}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、^{まめ み そ のうこう}濃厚なコクと酸味、独特の^{しぶ かん}渋みを感じさせる味わいになります。この豆味噌の^{まめ み そ めいがら}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、^{しる おお なべ みそしる}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、^{こんさい いちど たくさん}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。

鬼まんじゅうとは・・・「鬼まんじゅう」は、^{せんちゆう せんご}戦中、戦後の^{しょくりょうなん}食糧難の時代に、^{ひかくてきてがる て はい}比較的手軽に手に入ったさつまいもと^{こむぎこ}小麦粉を使ってつくり、^{こめ かわ}米の代わりの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(^_^)