

# 1 月 14 日 (水) 今日の盛り付け

大皿：いももち  
鶏ちゃん

大碗：ごはん

小碗：すったて汁

トレイ：牛乳



## 【ひとくちメモ】今日の給食は岐阜県郷土料理です。

**鶏ちゃん**・・・鶏<sup>けい</sup>ちゃんは鶏肉<sup>とりにく</sup>と野菜にたれを絡<sup>から</sup>めて炒<sup>いた</sup>めた料理です。地域や家庭によって味付けは様々あります。1950年頃<sup>ねんごろ</sup>に一部の地方で食べられていたジソギスカンをまねて作られたのが始まりとされています。その後、地元の精肉店<sup>せいにくてん</sup>や居酒屋が独自<sup>いざかや</sup>に改良<sup>どくじ</sup>をし、各地で地域色<sup>ちいきしょく</sup>のある鶏ちゃん<sup>けい</sup>が生まれました。

当時、鶏肉<sup>とりにく</sup>は貴重なたんぱく源<sup>げん</sup>で、お盆<sup>ぼん</sup>やお正月などの特別な日の料理でした。

**芋もち**・・・「いももち」は北海道、和歌山県、高知県などでも郷土料理<sup>きょうどりょうり</sup>として食べられていますが、作り方や材料<sup>ざいりょう</sup>がそれぞれ違う料理であることが多いです。

岐阜県では、里芋<sup>きふけん</sup>と米が使われるのが特徴<sup>さといも</sup>です。芋とお米を炊き、よくつぶして丸めたものを焼きます。そのまま食べるか、生姜醤油<sup>しょうがじょうゆ</sup>などをつけて食べます。

**すったて汁**・・・「すったて」とは茹でた大豆をすり鉢<sup>すりばち</sup>や石臼<sup>いしうす</sup>などですりつぶしたものをいいます。このすったてに味噌<sup>みそ</sup>や醤油<sup>しょうゆ</sup>などを加えた汁物は、別名「すりたて汁」とも言われています。この料理も祝い事の時に食べられていました。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪