

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



【ひとつくちメモ】 今日の給食は岐阜県郷土料理です。

鶏ちゃん・・・ 鶏ちゃんは鶏肉と野菜にたれを絡めて炒めた料理です。地域や家庭によって味付けは様々あります。1950年頃に一部の地方で食べられていたジン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、地元の精肉店や居酒屋が独自に改良をし、各地で地域色のある鶏ちゃんが生まれました。

当時、鶏肉は貴重なたんぱく源で、お盆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として食べられていますが、作り方や材料がそれぞれ違う料理であることが多いです。

岐阜県では、里芋と米が使われるのが特徴です。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や石臼などですりつぶしたものでいいます。このすったてに味噌や醤油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(^^♪