

1月 16日 (金) 今日の盛り付け

大皿：ししゃもフライ

(1人2尾)

白菜と小松菜のお浸し

大碗：ごはん

しぐれ煮

小碗：すりごまのみそ汁

トレイ：牛乳



【ひとつくちメモ】 今日の給食は和食です。

しぐれ煮

しぐれ煮は、牛肉や貝のむき身などをしょうがと共に煮た煮物料理で、現在では佃煮の一種に数えられています。甘辛い味付けが特徴です。

しぐれ煮の語源には、いろいろな風味が口の中を通り過ぎることから、一時的に降る時雨にたとえて「しぐれ煮（時雨蛤）」と名付けられたいいう説や、定番で使われるハマグリが時雨の降る時期に最もおいしくなる季節だからといった説があります。発祥とされる三重県桑名市はハマグリの産地として有名で、長期保存をするためにしぐれ煮が考案されたといわれます。しぐれ煮には通常、薄切りにした生姜を加え、基本的にはしょうゆベースの甘辛い味付けですが、生姜のおかげでさっぱりとした風味も楽しめます。

ハマグリが手に入る地域は限られますが、しぐれ煮のあっさりした味わいは牛肉やアサリなどとも相性がよいです。その為、しぐれ煮は一般的な料理として親しまれるようになったと考えられます。今日は牛肉とごぼう、しょうがでしぐれ煮を作りました。

ごはんと一緒に味わってみましょう。



今日の給食も残さず食べましょう(^^♪