

6月 17日 (水) 今日の盛り付け

大皿：丹後のバラ寿司

大碗：湯葉入りすまし汁

小碗：おかか和え

トレイ：牛乳
甘夏みかん



【ひとくちメモ】今日の給食は^{きょうとふきょうどりょうり}京都府郷土料理です。

^{たんご}丹後の^{すし}バラ寿司

「ばらすし」は、^{きょうたんごちほう}京丹後地方にのみ古くから^{ふる}伝わる、^{ぜんこく}全国でもこの場所だけの^{どくとく}独特なお寿司です。^{さば}鯖を^{あまから}甘辛く炒り炊きにして「おぼろ」にした「鯖のおぼろ」をはじめ、^{しいたけ}椎茸、^{にんじん}、^{ごぼう}、^い炒り^{たまご}玉子、^{かまぼこ}などの^{くざい}具材を作ります。

^{めし}すし飯の上に^{たまご}玉子・^{しいたけ}椎茸・^{かまぼこ}などの具材を盛り付けます。すし飯の層の間に具材を挟み、二段とするところもあります。段数や味付けは各家庭によって違いはありますが、サバを使うという部分は共通の作り方になっています。

^{たんごちほう}丹後地方の各家庭では、^{かくかてい}お祭り・^{まつ}お祝い事など、^{いわ}人の^{こと}集まりには「^{まつぶた}まつぶた」と呼ぶ^{ちようほうけい}長方形の木箱に^{きばこ}段上に^{たんじよう}重ねて作り、^{かさ}朴（ほお）の木の^き寿司べらで^{すし}四角に^{しかく}切って^き取り^わ分け、もてなすのが伝統です。

今日の給食では、サバを焼いてほぐし、他の具と一緒に甘辛い味つけに炒っています。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)

