

# 7月 2日（木）今日の盛り付け

大皿：小松菜のつくね焼き  
切干し大根のしゃきしゃき和え

大碗：ごはん  
青のりじゃこふりかけ

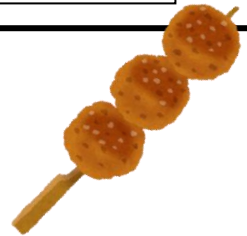
小碗：豆腐とねぎの味噌汁

トレイ：牛乳



## 【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

### つくねとつみれの違い



「つくね」は、「手でこねて形を作る。手でこねて丸くする」といった意味をもつ言葉、「捏ねる（つくねる）」が語源とされています。つまりひき肉などを調味料と良く混ぜ、成型したものが「つくね」で、その後の調理法により、つくね揚げ、つくね焼き、つくね煮などと呼ばれます。

使用する材料は鯖や海老などの魚介類もあり、鶏などの肉類に限りません。また、必ずしも団子状である必要はなく、串に刺した棒状や平たい丸形など、大きさや形状に決まりがないのも特徴です。

一方「つみれ」は、「摘み取って入れる」という動作を表す言葉「摘入（つみ入れ）」が料理名になったとされています。鰯などのすり身を、調味料としっかり混ぜる工程までは「つくね」と同じですが、タネを丸めるのではなく、一口大に摘み取ってだし汁の中に入れてものを「つみれ」と呼びます。

竹筒に入ったタネをへうで少しずつ鍋に入れる「つみれ鍋」は、汁に「つみれ」のうま味が広がり、寒い冬の定番鍋メニューとなっています。また材料も魚に限らず鶏肉や、郷土料理に見られる小麦粉やご飯の「つみれ」など様々な種類があります。

どちらも江戸時代に誕生した歴史ある料理の「つくね」と「つみれ」。調理工程や名前が似ていることから、その違いが少々分かりづらいですが、「捏ねる（つくねる）」「摘み入れる」といった語源を意識することで、区別しやすくなるかもしれません。

今日の給食も残さず食べましょう(^\_^♪