

10月 8日 (火) 今日の盛り付け

大皿：マスの塩麹焼き
西京味噌かけ
キャベツと小松菜のお浸し
巨峰 (1人2粒)

大碗：ごはん
揚げ大豆のごまがらめ

小碗：のっぺい汁

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。

のっぺい汁

のっぺい汁は元々は新潟県の郷土料理として知られていました。現在では新潟県だけにとどまらず、熊本県や島根県など全国各地で「のっぺい汁」や「のっぺい」といった名前が親しまれています。その地域によって料理の内容や食材に違いがあります。

特徴的な「のっぺい汁」という名前は漢字で書くと「濃餅汁」(こいもちしる)となり、その名前の由来や意味も分かりやすくなります。漢字を見ると餅が入っているように見えますが、餅は入っておらず、汁につけられたとろみが餅のように見えることがその名前の由来です。

地域によって食材や調理方法に違いはありますが、基本的に片栗粉でとろみをつける点は同じです。昔ののっぺい汁は残り物の野菜を使ったり、野菜の皮やヘタなどの捨ててしまうような部分を炒めて煮込んで作られていました。現在ののっぺい汁の使用食材に決まりはありませんが、根菜や鶏肉などの食材を使って作られることが一般的です。新潟県では鮭を入れる地域があるほか、イクラを使った豪華なのっぺい汁も食べられています。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)

