

12月 12日（木）今日の盛り付け

大皿：じゃこ天

小松菜と白菜の

おかか和え

大碗：たこめし

小碗：石花汁

トレイ：牛乳

みかん



【ひとくちメモ】今日の給食は愛媛県郷土料理です。

たこめし・・・漁船上で漁業者が獲れたタコをぶつ切りにして、ごはんに炊き込んだのがはじまりといわれています。伊予灘の地域は海底が砂地で、小エビ、カニ、貝類が多く、タコの生育環境として適しています。その中でも春先に出回る「木の芽だこ」と呼ばれる200～400gの小ダコは身が締まって美味しいとされます。また、梅雨の多雨期には栄養分を含んだ水が海に流れ込むため、タコが大きく育ち、この時期のものも独特の歯ざわりがあるとされます。

じゃこ天・・・宇和海から豊富な魚がとれる八幡浜市や、宇和島市などでは、魚の加工品づくりが盛んで、その代表的なものに「じゃこ天」があります。昔から宇和島では、魚のすり身の揚げ物を「天ぷら」といい、じゃこ天のように皮や骨ごと入ったものを「皮天ぷら」と呼んでいます。底引き網でとれたいろいろな種類の魚（雑魚）でつくられていたため、「ざこ天」と名付けられ、それが変化して「じゃこ天」になったという説があります。

石花汁・・・今治市大島の石文化を伝える郷土料理として「石花汁」があります。大島の石切場で手近な石を使って昔からつくられていたもので、寒い冬の石切り場で少しでも身体を温められるように、保温を考えた賄い食です。米のとぎ汁を入れるのも特徴です。熱した石を入れた際に、汁が一気に熱せられてぶくぶくと吹き上がる様子が、花が咲いているように見えることから、または豆腐を入れた際に花が咲くように見えることから、「石花汁」と呼ばれるようになったといわれます。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪