

# 1月 16日 (木) 今日の盛り付け

大皿：ししやものフライ  
(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



## 【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。

### しぐれ煮

しぐれ煮<sup>に</sup>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<sup>つくだに</sup>の一種に数えられています。甘辛い味付け<sup>あまから とくちょう</sup>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<sup>しぐれ</sup>にたとえて「しぐれ煮(時雨蛤)」と名付けられたという説や、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<sup>はっしょう</sup>とされる三重県桑名市はハマグリ<sup>ごげん</sup>の産地<sup>ふうみ</sup>として有名<sup>す</sup>で、長期保存<sup>いちじてき</sup>をするためにしぐれ煮が考案<sup>こうあん</sup>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<sup>しょうが</sup>を加え、基本的にはしょうゆベースの甘辛い味付け<sup>あまから あじつ</sup>ですが、生姜のおかげでさっぱりとした風味<sup>ふうみ</sup>も楽しめます。

ハマグリが手に入る地域<sup>ちいき</sup>は限<sup>かぎ</sup>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<sup>あいしょう</sup>がよいです。その為、しぐれ煮は一般的な料理<sup>いっぱんてき りょうり</sup>として親しまれるようになったと考え<sup>かんが</sup>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(^\_^)

