

1月 20日（月）今日の盛り付け

大皿：いももち
鶏ちゃん

大碗：ごはん

小碗：すったて汁

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は岐阜県郷土料理です。

鶏ちゃん・・・鶏とりちゃんちゃんは鶏肉とりにくと野菜やさいにたれたれを絡からめて炒いためた料理です。地域や家庭によって味付けあじつは様々さまざまあります。1950年頃ねんころに一部の地方で食べられていたジンスカンをまねて作られたのが始まりとされています。その後、地元の精肉店せいにくてんや居酒屋いざかやが独自どくじに改良かいりょうをし、各地で地域色ちいきしよくのある鶏ちゃんけいが生まれました。

当時、鶏肉とりにくは貴重なたんぱく源げんで、お盆ぼんやお正月などの特別な日の料理でした。

芋もち・・・「いももち」は北海道、和歌山県、高知県などでも郷土料理きょうどりょうりとして食べられていますが、作り方や材料ざいりょうがそれぞれ違う料理であることが多いです。

岐阜県では、里芋さと芋と米こめが使つかわれるのが特徴とくちょうです。芋とお米を炊たき、よくつぶして丸めたものを焼いきます。そのまま食べるか、生姜しょうが醤油しょうゆなどをつけて食べます。

すったて汁・・・「すったて」とは茹ゆでた大豆とうふをすり鉢ばちや石臼いしうすなどですりつぶしたものをいいます。このすったてに味噌みそや醤油しょうゆなどを加えた汁物は、別名「すりたて汁」とも言われています。この料理も祝い事の時に食べられていました。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)