

【献立名】 麦ごはん 牛乳 筑前煮
小さいわしのフライ キャベツの昆布和え



【ひとロメモ】

筑前煮について知ろう

(食事と文化)

筑前煮は、九州博多の郷土料理で、鶏肉と野菜を炒め煮にしたものです。博多のあたりのことを昔、「筑前」と呼んでいたのがこの名前がつけました。

筑前煮は、またの名を「がめ煮」ともいいます。戦国時代に豊臣秀吉の大群が博多に泊まっていた時、博多の海や川にたくさんいた亀のスッポンをつかまえて、野菜と一緒に煮て食べました。スッポンのことを川亀とか、ドロ亀と呼んだので、この料理のことを「がめ煮」というようになりました。その後、スッポンの代わりに鶏肉を使うようになりました。

筑前煮は、たんぱく質の豊富な鶏肉と野菜を使った栄養的にもバランスの良い料理です。残さず食べましょう。

令和5年 10月 25日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 鶏肉と栗の甘辛あえ
食べて菜のごまドレッシングあえ 切干大根の煮物



【ひとロメモ】

私たちの主食、お米について知ろう

(食文化)

2300年以上もの長い間、お米作りは日本の食文化のもととなり、私たち日本人の食生活を支えてきました。お米は特別な味付けはされていませんが、よくかめばかむほど甘味が口いっぱい広がります。このごはんの味わいがさまざまな料理との相性をよくし、栄養バランスがとりやすいので、日本食の基本形である「ごはん」「主菜」「副菜」「汁物」は理想の食事バランスといわれています。

給食のお米は香川県でとれたものです。穏やかな気候と清らかな水で育まれたおいしいお米に、地域の農作物や水産物を上手に組み合わせて、お米の良さを味わってみましょう。

令和5年 10月 25日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳
白身魚の香味あげ キャベツの昆布あえ
筑前煮

《今日の丸亀産の食材》
キャベツ、さといも、
小松菜



【ひとロメモ】

筑前煮の名前の由来について知ろう

(食文化)

今日のめあては「筑前煮の名前の由来について知ろう」です。

今日の給食には、「筑前煮」が登場していますね。「筑前煮」とは、鶏肉やたけのこ、れんこん、ごぼう、にんじん、こんにゃくなどを油で炒め、砂糖、醤油、みりんなどで味付けした煮物のことをさします。

ではなぜ、「筑前煮」と名付けられたのでしょうか？それは、この料理がもともとは、今の福岡県の北部、西部辺りを指す、筑前地方が発祥の地だからだそうです。そのため、全国的には「筑前煮」と呼びますが、この地方では筑前煮を「がめ煮」と呼ぶそうです。「がめ煮」の名前の由来にも、諸説ありますが、この地方の方言で「寄せ集めの」を意味する「がめくりこむ」から名づけられたとも言われています。

旬の野菜のおいしさがつまった「筑前煮」は、昔から伝わる郷土料理です。しっかり味わいましょう。