

今日の給食

5月 29日 (金)

〈高知県 郷土食〉



ごはん・あおさの佃煮

かつおのごまみそがらめ

しめじ和え

ぐる煮・牛乳



ひとことメモ



今日は高知県の郷土食です。

あおさの佃煮…^{しまんとがわ}四万十川の河口の^{かこう}淡水と^{たんすい}海水が混じるところでは、天然の「^{かいすい}すじ青のり」がとれ、あおさの^{てんねん}養^{ようしょく}殖も盛んです。今日はあおさを^{つくだに}使って佃煮を作りました。

かつおのみそがらめ…かつおは高知県の^{けんぎょ}県魚です。冬の一時期を除いて、新緑のころの^{はつ}初ガツオ、秋の^{もど}戻りガツオは店頭にも多く並びます。

代表的なかつお料理である「^{わら}たたき」は、表面を^{あぶ}藁で炙ったかつおを^{れいすい}冷水でしめ、^{やくみ}スライスして薬味とポン酢で食べる料理です。給食では、

下味をつけて油で揚げたかつおを^{みそ}味噌ダレでからめました。かつおには、あらかじめ下味をつけているので、食べやすくなっています。

ぐる煮…「ぐる」とは、土佐の方言で「仲間」「みんな」という意味があり、さまざまな具材と一緒に煮込むことに由来しています。大根や人参、里芋を使うのでともとは冬の料理ですが、そろえやすい材料が多いので、今では季節を問わず作る家庭も多いとのこと。給食では6種類の食材を使って作りました。それぞれの料理を味わいながら食べてほしいです。