

献立ひとくちメモ

11月20日(金)



鮭のお話です。

今日の給食は北海道の郷土料理です。北海道ではこの時期、どの沿岸域でも鮭が水揚げされています。

北海道の石狩地方では江戸時代から鮭漁が有名で、かつおやこんぶでだしをとり、脂がのった鮭と野菜を煮込んでみそで味付けをした鍋料理がご馳走として食べられていたそうです。ちゃんちゃん焼きは鮭と野菜をバターとみそで焼いた料理で、これも石狩地方が発祥といわれています。名前の由来は「ちゃっちゃとつくれるから」、「お父ちゃんがつくるから」、「焼くときに鉄板とヘラがちゃんちゃんと音がするから」などさまざまな諸説があります。