

献立ひとくちメモ

3月9日(火)



郷土料理のお話です。

今日の給食は石川県の郷土料理です。ニギスは深海魚の小魚で、石川県では「メギス」と呼んでいます。ニギスには、豚肉と同様の疲労回復をはかり、細胞を活性化させる効果があります。また、ビタミンCやビタミンE、葉酸など健康や美容によいとされる栄養素が豊富に含まれています。

治部煮は江戸時代から伝わる石川県金沢市の代表的な郷土料理で、肉、野菜、石川県特産のすだれ麩などを入れて炊き合わせたものです。「じぶ」という名前の由来は、「じぶじぶ」と煮て作るから、豊臣秀吉の兵糧奉行であった岡部治部右衛門が持ち込んだ料理であったなど、様々な諸説があります。