

献立ひとくちメモ

3月10日(水)



郷土料理のお話です。

今日の給食は富山県の郷土料理です。富山県や石川県ではブリのことを「フクラギ」と呼んでいます。ブリは出世魚で、成長するにつれて名前が変わる特殊な魚です。地域によってさまざまな名前があるので、図書室で調べてみましょう。

大根などの野菜の葉などを細かく切り、みそで味付けしたものを富山県では「よごし」と言います。給食では、ほうれん草などを使い、白ごまを入れて風味をよくしています。

「いところ煮」は小豆と一緒に野菜を煮込んで、しょうゆやみそで味付けしたものです。畑でとれた根菜類ばかりを煮ることから、近親関係のいところ同士だと言われています。