

献立ひとくちメモ

3月16日(火)



郷土料理のお話です。

今日の給食は鳥取県の郷土料理です。どんどろけ飯は、油で炒めた豆腐を混ぜた炊き込みご飯のことです。鳥取県では雷のことを「どんどろけ」といい、豆腐を炒めるときの音が雷に似ていることからこの名前がついたそうです。昔は野菜のみで作られていましたが、昭和になってニワトリを飼うようになり、鶏肉を入れるようになりました。また、炊飯器が普及した昭和半ばからは混ぜご飯へと調理方法が変化しているそうです。

あごちくわの「あご」はトビウオのこと。普通のちくわに比べて見た目の色が濃く、トビウオの味をまるごと味わる、なかなか手に入らない貴重な郷土食です。