

献立ひとくちメモ

1月31日(月)



郷土料理のお話です。

今日の給食は福島県の郷土料理です。会津地方の有名な「こづゆ」は、ホタテの貝柱でだしを取り、野菜やきのこ類、お麩等を加えたお吸い物です。主に、冠婚葬祭、お祝いの節目に食べる料理で、江戸時代から存在しています。

給食では汁物として出しますが、具だくさんで、煮物と汁物の中間です。具材をいちょう切りにするのは、末広がりの意味があり、中身がよく見えるように、塩を中心に味付けし、薄味に仕上げる特徴があります。会津地方でも、地域により具材が異なり、山菜やちくわを入れるところもあります。