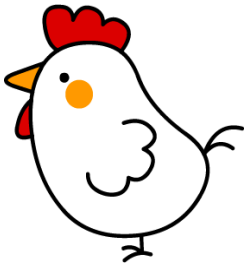


献立ひとくちメモ

12月16日(金)



郷土料理のお話です。

今日の給食は、岐阜県の郷土料理です。「鶏（けい）ちゃん」とは、鶏肉にしょうゆ、みそ、にんにく、しょうがなどで下味を付け、野菜と共に鉄板で炒めた料理のことです。戦時中から戦後、岐阜県の田舎で、卵を産まなくなった採卵用のニワトリを食べたのが鶏ちゃんの始まりだとされています。当時は食肉が貴重であったため、お盆やお正月など特別な時に振る舞われました。

五平餅は、粒が残る程度につぶしたご飯にタレをつけて串焼きにしたものです。タレは甘口で、焦げ目がつくくらいに香ばしく焼き上げるのが特徴です。