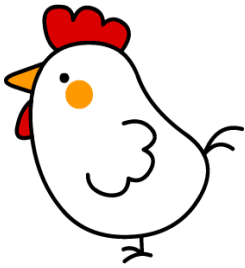


献立ひとくちメモ

7月12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。

「すったて汁」とは、ゆでた大豆をすり鉢などですりつぶした「すったて」に、みそ・しょうゆなどを加えた汁物です。別名「すりたて汁」ともいわれています。