

献立ひとくちメモ

12月12日(木)



徳島県の郷土料理が登場します。



「いりこ」とは煮干し（主にカタクチイワシ）のことです。徳島県や香川県はいりこの産地で、いりこの頭と内臓を取り除き、野菜と一緒に炊いた「いりこ飯」をよく食べているそうです。いりこの香ばしさとうま味がたっぷりで、食文化を伝える伝統的郷土料理です。（給食では食べやすいように、サイズの小さいかえり煮干しを使用しています。）

徳島県では、里芋を使った料理がたくさんあります。子芋で有名な「石川早生（いしかわわせ）」や「土垂（どだれ）」は粘りが強くて育てやすく、一般的に里芋として調理される品種です。給食では、調理員さんが一口サイズにカットして丁寧に揚げてくれました。ホクホクとした食感を楽しみながら食べてみてください。