

5月の小学校の献立より...

☆平成27年5月19日(火)の給食紹介☆

小学校 エネルギー:600kcal たんぱく質:24.4g 脂質:17.2g 塩分:2.2g

- ★主食: ご飯
- ☆主菜: 親子焼き
- ★副菜: おひたし
- ☆煮物: かしわのじゅんじゅん
- ★飲み物: 牛乳

滋賀県の
郷土料理

全国おいしいもの巡り～滋賀県～

5月は第2弾として、「滋賀県」に行ったつもりで、楽しい給食時間にしましょう。

～滋賀県のおいしいもの紹介～

★かしわのじゅんじゅん

滋賀県で昔から伝わる郷土料理です。「かしわ」とは、鶏肉のことで、「じゅんじゅん」とは、鍋をじゅんじゅんいわせながら作る料理のことです。

昔は、どこの家でも卵を食べるためににわとりが飼われていました。しかし、鶏肉を食べるのは、年に1度か2度で、お正月やお盆のときなど、人が多く集まるときに、おもてなし料理としてふるまわれていたそうです。

今回は、かしわ(鶏肉)のほかにも、野菜やきのこ、しらたき、豆腐などたくさんの具を入れました。

～滋賀県の特産物クイズ～

滋賀県の特産品「ふなずし」は、塩漬けにした魚のフナを〇〇に漬け込んで発酵させたものです。では、〇〇に入るものは何でしょう？

- ① 味噌
- ② ご飯
- ③ 大豆



滋賀県



かしわの
じゅんじゅん

答え: ②ご飯
塩漬けにしたフナとご飯だけを使
い、何かもかけて作ります。ご飯
を毎年つめかえて、さらに1・2年
漬けることもあるといひます。

