

食育ニュース

11月14日(木)

ちくぜんに
筑前煮

郷土料理
「福岡県」

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

からあ ふう
ししゃもの唐揚げレモン風

たつたあ
いかの竜田揚げ

副菜皿

はん
わかめご飯

とうふ しる
豆腐となめこのみそ汁

飯椀

ちくぜんに ふくおかけん に きょうどりょうり はかたべん よ
筑前煮は、**福岡県**で「がめ煮」と呼ばれている**郷土料理**です。博多弁で「寄せ
集める」を意味する「がめくり込む」が名前の由来である、「どぶがめ」と呼ばれてい
たスッポンとあり合せの材料を煮込んで食べたのが始まりであるなどと言われていま
す。また、昔、博多湾に多くいたカメを食材に用いたので、亀煮から「がめ煮」と名
付けられたとの説があります。現在は、スッポンではなく**鶏肉を使うのが普通**です。
せき
正月や祝いの席での料理として作られ、**福岡では欠かせない味**となっています。

給食室の様子

筑前煮をはじめとする和の煮物は、多くの食材を使用するため、栄養バランスがよい料理です。

だしの味わいをじっくりと染み込ませた、受け継いでいきたい基本の和食です。

