

食育ニュース

9月15日(火)



ちくぜんに 筑前煮は、^{ふくおかけん}福岡県で「がめ煮」と呼ばれている^{きょうどりょうり}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、^{かめに}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、^{とりにく}鶏肉を使うのが^{ふつう}普通です。^{せき}正月や祝いの席での料理として作られ、^{ふくおか}福岡では^か欠かせない味となっています。



給食室の様子



下味をつけた焼き鯖に、赤みそ・みりん・ごまなどで作った味噌だれをかけました。

じっくりと味が染みるよう丁寧に煮含めた筑前煮です。