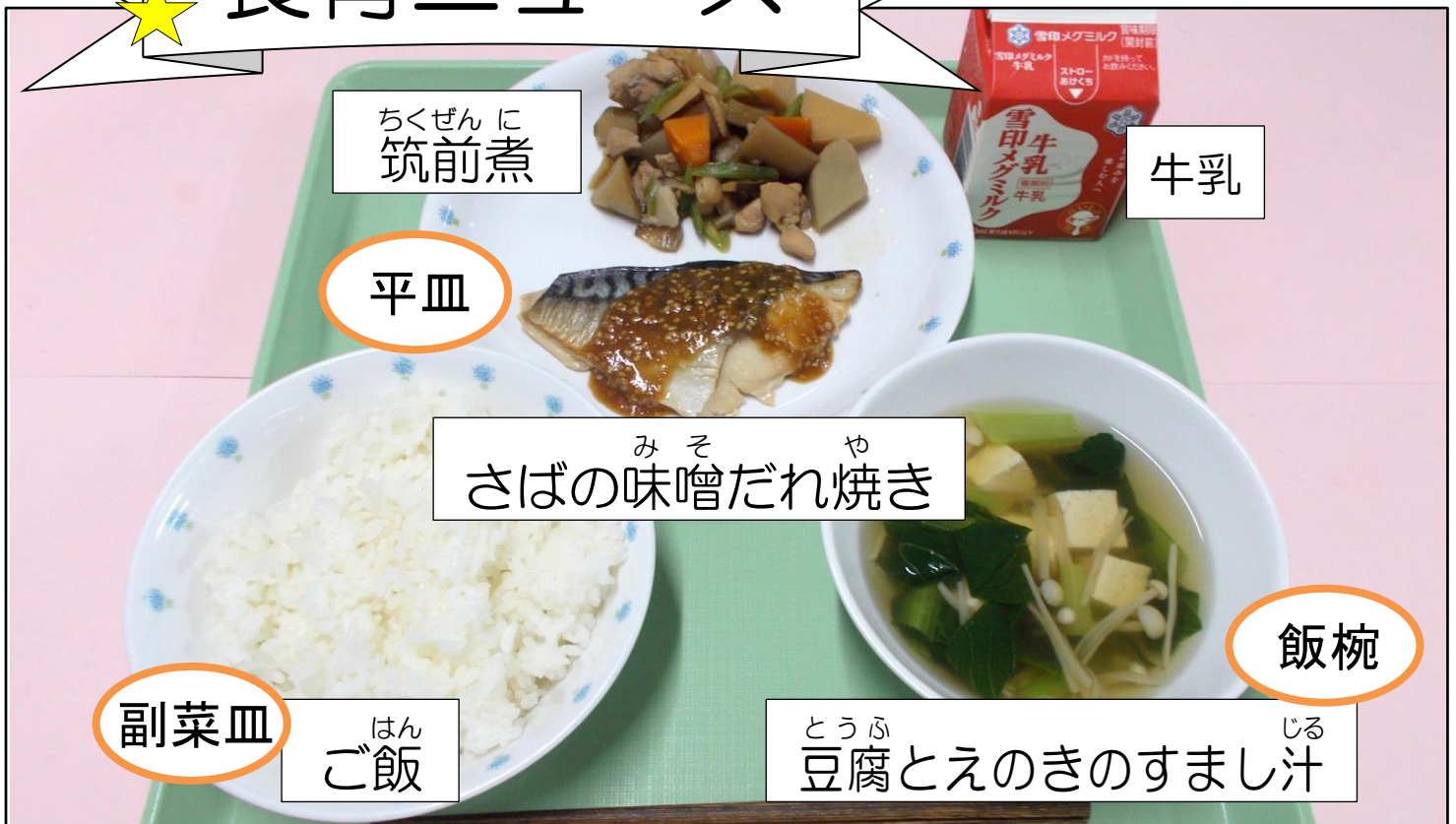


# 食育ニュース

9月15日(火)



**ちくぜんに筑前煮**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、鶏肉を使うのが普通です。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



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。