



ちくぜんに
筑前煮

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

みそや
さばの味噌だれ焼き

副菜皿

はん
ご飯

とうふ
豆腐とえのきのすまし汁

飯碗

福岡県の郷土料理「筑前煮」

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」を意味する言葉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

和食の日は、朝一で昆布をじっくりと煮出し、たっぷりのかつお節を入れて、イチから「だし」をとっています。

