

はくさい あさづ
白菜ときゅうりの浅漬け

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

さかな や
魚のもみじ焼き

副菜皿

はん
ご飯

いもに
芋煮

飯椀

山形県の郷土料理「芋煮」



「芋煮」、別名「いもこ汁」は山形県の郷土料理です。

「いもこ」は、「里芋」を指します。山形県では秋になると、家族や親戚・友人たちと、野外で芋煮を作り歓談する「芋煮会」が催されます。

芋煮の起源は江戸時代まで遡るそうです。お米が税金として取り立てられた時代、農民はお米以外の作物で栄養をとる必要がありました。里芋は、雑穀や大豆などと共に、山形県内で広く食べられた栄養源だったようです。

給食室の様子

人参とマヨネーズを合わせ、メルルーサという白身魚にのせて焼きました。焼くと紅葉するように鮮やかなもみじ色に変わります。



里芋を別釜で柔らかく煮てから加え、さいごに隠し味のしょうが汁を回し入れました。