

食育ニュース

1月27日(木)

全国学校給食週間④

「岐阜県 郷土料理 ～鶏ちゃん～」

皿なし

ぽんかん

副菜皿

はくさい あ
かぶと白菜のゆず和え

ゆずじょうゆを
まぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

深皿

けい どん
鶏ちゃん丼

かきたま汁

飯椀

M先生の故郷「岐阜県」の郷土料理♪

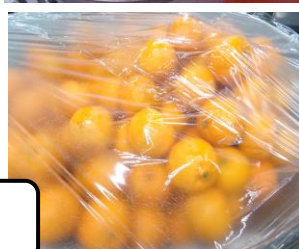


今日は、理科 M先生の思い出にちなんだ給食です。

「鶏ちゃん」は、M先生の出身地、岐阜県で昭和 30 年前後から食べられている郷土料理です。もともとは、飼っていた羊の肉をジンギスカンの要領で食べるようになり、それが鶏肉に移り変わって誕生した料理と言われています。

カットした鶏肉を、味噌や醤油をベースに、ニンニク、ショウガ、唐辛子などを加えたタレに漬込み、季節の野菜と炒めて食べます。スーパーなどにもよく陳列されている、岐阜県ではメジャーな料理だそうです。

給食室の様子



みそを使って甘辛く仕上げました。

