



愛知には昔から
伝わっている料理が
たくさんあるからね

全国学校給食週間(令和元年度)

令和2年1月24日(金)～30日(木) 清須市学校給食センター

～あいちの郷土料理や地域の食べものを知ろう～

これからも郷土の味を
大切にしていきたいで
す。



1月24日(金)

かきまわし

愛知県西部地方に伝わる郷土料理です。ごはんの上に具と汁をのせ、かき混ぜて食べる混ぜごはんです。しゃもじでかきまわして作ることから「かきまわし」、または「かきまし」と呼ばれています。

かきまわしは大勢の人が集まる時に作られる料理でした。昔はメインの具材として使われる「かしわ(鶏肉)」はその家で飼われてるものを使うことが多く、せっかく食べるなら大勢の人においしく食べてもらいたいという気持ちのあらわれではないかと考えられています。



1月27日(月)

五目きしめん

きしめんは、小麦粉で作られた平たい麺が特徴です。きしめんという名前の由来には諸説がありますが、昔はキジの肉を使ったところから、それがなまって「きしめん」になったという話が残っています。もちろんキジは貴重品であり、そのためきしめんは尾張の殿様への特別な



料理だったのですが、キジの代わりに油揚げなどを使うことで庶民の間でも広まりました。キジは入っていませんが、きしめんは郷土料理のひとつとして今でもその名を残しています。

1月28日(火)

みそおでん

しょうゆ味のだしで煮込んだ具材に「みそをつけて」食べるおでんは他の地域でもありますが、「みそで煮込む」タイプのおでんは、この地域の伝統的な調理法です。もともとは、ホルモンをみそで炒める「どて煮」という料理にこんにやくやゆで卵

などの具材が加わり、それがやがて現在のよう「みそおでん」のかたちになったようです。給食の献立では、しょうゆ味の場合は「関東煮」、みそ味の場合は「みそおでん」と区別しています。



1月29日(水)

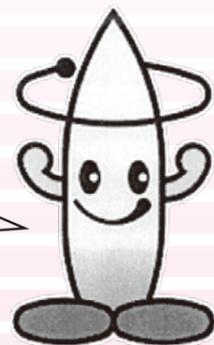
ひきずり

尾張地方に伝わる郷土料理で、「かしわ(鶏肉)」で作られた「すき焼き」のことをいいます。「ひきずり」という言い方は尾張地方独特で、すき焼き鍋の上で肉をひきずるようにして食べたことから「ひきずり」と呼ばれるようになりました。

大みそかにはひきずりを食べて、「年の終わりで引きずってきたいらいなもの」をその年のうちに片付けてから新年を迎えるという習慣があったそうです。



清須市のホームページには、おいらを使った料理のレシピがたくさんあるですよ



宮重だいのイメージキャラクター「宮重ダイちゃん」

1月30日(木)

みそかつ

「みそかつ」という料理がもともとあったわけではなく、第二次世界大戦後の復興期の屋台で、お客さんが「串かつ」に「土手煮」や「みそおでん」の煮汁をつけて食べたところ、たいへんおいしかったということが口コミで広がったのが始まりで、やがて揚げた串かつを煮汁にくぐらせて出すスタイルが定番となったようです。

一方、調味料として使われるタイプの「みそだれ」をかけて食べるみそかつもあり、給食ではこちらのスタイルのみそかつを作っています。



この期間中に使用するこまつな、さといも、だいこんは清須市でとれたものを使用する予定です。また、愛知県産のれんこんで作った「れんこんサンドフライ(24日)」や、愛知県で水揚げされたいわしのつみれが入った「愛知のつみれ汁(27日)」など、この地域に関係した食材をふんだんに使って調理します。郷土の味を味わってくださいね。

料理の写真はイメージです。給食の内容とは異なる場合があります。

