

きゅうしょくつうしん

2月25日(火)



- けんさん焼き
- 鮭入り和風サラダ
- のっぺい汁
- いちご (とちあいか)
- 牛乳

1～6年生

今日は「白金郷土料理レストラン Shirokane Local Cuisine Restaurant」のメニューからけんさん焼き・のっぺい汁を紹介しします。5年4組の児童が新潟の郷土料理を紹介してくれました。おすすめは「けんさん焼き」だそうです。けんさん焼きはおにぎりの上にしょうゆや甘味噌を塗って焼いて作ります。「けんしん焼き」や「けんさ焼き」とも呼ばれています。上杉謙信が戦の時に兵に配るおにぎりが冷めて固くなっていたので、槍の先に刺して焼いたのが名前の由来ともいわれています。「のっぺい汁」はとろみをつけた具たくさんの汁物です。いろいろな地域でよく食べられている郷土料理ですが新潟ののっぺい汁の特徴は、汁物というより煮物と間違えるほど具が多いことです。そして片栗粉ではなく里芋などの野菜でとろみをつけます。具には新潟県でよくとれる

鮭を入れることもあるそうです。給食では鮭はサラダに使用しました。今日もよく噛んで味わっていただきますしょう。

