

平成 30 年 1 月 29 日 (月)

中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 ちくわのいそべ揚げ  
七日炊きごぼう とり野菜



【ひとロメモ】

## 石川県の料理を味わおう

(食事と文化)

今日は、丸亀市の親善都市、七尾市がある石川県の郷土料理です。

七日炊きごぼうは、七尾市で昔から食べられてきた料理のひとつです。七尾市は、「沢野ごぼう」と名付けられた能登野菜の1つの産地としても有名です。その太い沢野ごぼうを大きく切って、七日間、コトコト煮て出来上がるのが「七日炊きごぼう」です。

とり野菜は、全国にたくさん種類のあるなべ料理の中で、石川県のなべ料理の代表です。とり野菜の「とり」は、中に入っている鶏肉のことではなく、「野菜や栄養をとる」という意味でつけられたそうです。石川県の料理を味わってください。

平成 30 年 1 月 29 日 (月) 第二学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳 ちくわのいそべ揚げ 七日たきごぼう とり野菜



【ひとロメモ】

## 親善都市 石川県七尾市の料理について

(食事と文化)

今日は、丸亀市の親善都市、石川県七尾市の郷土料理です。

まず、「七日炊きごぼう」は、むかし、京都から持ち帰ったごぼうの種を育ててみたところ、粘土のような硬い土にも負けず立派なごぼうがとれるようになったことから、このごぼうを水とみそだけでコトコト煮て、食べられるようになりました。

もう一つは「とり野菜」。これは、石川県で冬場によく食べられている鍋で、江戸時代に北前船で大阪から北海道を行き来していた船乗りさんたちに、魚や野菜をたっぷり入れたみそ味の鍋を作ってあげたのが始まりだそうです。とり野菜の『とり』は、中に入っている鶏肉のことではなく、『野菜や栄養をとる』という意味でつけられたそうです。

他にも、七尾市では魚がよくとれるので、魚のすり身でつくる、「ちくわのいそべ揚げ」が登場しています。味わっていただきましょう。

平成 30 年 1 月 29 日 (月)

飯山学校給食センター

【献立名】

麦ごはん 牛乳 ちくわのいそべ揚げ  
七日炊きごぼう とり野菜

《今日の丸亀産の食材》

米・にんじん・にんにく・白菜



【ひと口メモ】

## 親善都市：石川県七尾市

全国学校給食週間4日目です。

石川県七尾市は能登半島のつけ根辺りにある市で、人口は丸亀市の半分ぐらいですが、面積は、丸亀市の3倍もの広さのある都市です。

七尾市の郷土料理を今日は2種類紹介します。まずは、「七日炊きごぼう」。これは、昔、京都から持ち帰ったごぼうの種を育ててみたところ、粘土のような固い土にも負けず立派なごぼうがとれるようになりました。このごぼうを水とみそだけで七日間煮た料理です。もう一つは「とり野菜」。これは、石川県で冬場によく食べられている鍋で、江戸時代に北前船で大阪から北海道を行き来していた船乗りさんたちに、魚や野菜をたっぷり入れたみそ味の鍋を作ってあげたのが始まりだそうです。とり野菜の『とり』は、中に入っている鶏肉のことではなく、『野菜や栄養を摂る』という意味でつけられたそうです。

