

# 給食だより

平成22年4月号  
水俣市学校給食センター



## 4がつのふるさとくまさんデー

4月19日(月)  
かしわじる  
つわんこいため

ふるさとくまさんデーは、地元(じもと)または熊本県内(くまもとけんない)の産物(さんぶつ)を使った献立(こんだて)や郷土料理(きょうどりょうり)の献立(けんりつ)を実施(じっし)します。毎月食育(しょくいく)の日(19日)を予定(よてい)しています。(献立により前後することがあります。)



### かしわ汁

鶏肉(とりにく)のことを「かしわ」といい、かしわを使った汁物(しるもの)です。また鶏汁(とりじる)ともいいます。

昔(むかし)、農作業(のうさぎょう)が忙(いそが)しいとき、仕事の合間(しごとのあいま)に土間(どま)(はきものをはいたまま炊事(すいじ)ができたところ)で庭(にわ)で飼(か)っていた鶏(けい)を使(つか)って、かしわ汁(かしわじゆ)を作(つく)りました。仕事の合間(しごとのあいま)に作られていたので、野菜(やさい)もその季節(きせつ)のものを使い、切り方(きりかた)も大(おお)きめにざくざく切(き)って作(つく)られました。

また、行事(ぎょうじ)や祭(まつり)の度(たび)に、とり飯(めし)やかしわ汁(かしわじゆ)のごちそうで、もてなしました。

### つわんこ炒め

つわぶきの若葉(わかば)には灰褐色(はいかつしやく)の長毛(ちょうもう)があり成長(せいちょう)するとほとんど無毛(むもう)となります。春(はる)に葉(は)の開く前(ひらくまえ)の伸(の)びた葉柄(ようへい)を食(た)べます。これを「つわんこ」とよび、いためものやにもの、つくだに、あえもの、てんぷらなど、いろいろな料理(りょうり)に使(つか)われます。



つわんこを茹(ゆ)がいて、水(みず)にさらし、アク抜(ぬ)きをして、皮(かわ)をむいて、使(つか)います。

### オランダあげ

ちくわのきじにたまねぎとねぎをいれてまるめ、パンこをつけてあります。水俣の木村かまぼこ店で作られ、センターで揚げました。



つわんこいため

かしわ汁