



今日から「豊洲西小 給食聖火リレー」が始まりました。

毎週1回、その日に聖火が通っている都道府県の料理が給食で出ます。

第1回の今日は、九州の福岡県です。

「高菜たらこごはん」は、福岡県でたくさん作っている野菜の一つ「高菜」の漬物と、韓国から福岡県に伝わった「たらこ」のふりかけをのせました。たらこと唐辛子を合わせた辛子明太子を使うことが多いそうです。

「がめ煮」は、鶏肉をごぼう、にんじん、里芋などと一緒に煮込んだ料理です。お正月のおせち料理の「筑前煮」のことです。博多の方言で“いろいろな材料を混ぜる”という意味の「がめ繰り込む」が短くなり、「がめ煮」と呼ばれるようになったという説があります。今も福岡県一帯で普段からよく食べられている料理で、お祝い事にはかかせない一品でもあります。

「だご汁」は、小麦粉を水で練って引きのばした「だご」を入れた汁ものです。寒い季節だけでなく、人が集まるイベントで食べられてきました。