

稲中ランチタイム通信

1月21日(火)

盛り付け図



今日の献立

【北海道 郷土料理】

麦ご飯

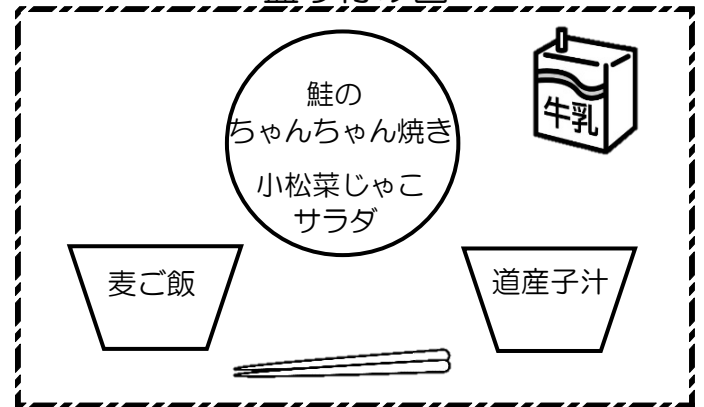
鮭のちゃんちゃん焼き

小松菜じゃこサラダ

どさんこじる

道産子汁

牛乳



『北海道の郷土料理』について

鮭のちゃんちゃん焼きは、秋から冬にかけてとれる鮭と、旬の野菜を蒸し焼きにして味噌で味付けした料理です。石狩地方の漁師町が発祥だと言われています。漁師さんが、釣った鮭をドラム缶から作った鉄板で焼いて食べたのが始まりだそうです。名前の由来は、「ちゃちゃっと作れるから」や、「お父ちゃんが作ったから」、「焼く時に鉄板とヘラがチャンチャンと音を立てるから」など、諸説あります。北海道での鮭の歴史は古く、鮭の漁獲量は国内第一位です。北海道では鮭を使った郷土料理が多数あります。

先生からの食育コメント

北海道では広大な土地でたくさんの作物が作られ、酪農も盛んです。

道産子汁は、これらの野菜やバターを使った汁物です。汁にバターを少し入れると風味もよく、まろやかになりコクが出ます。