

給食紹介

令和 5年 12月 14日(木)

ごはん 牛乳

鮭のちゃんちゃん焼き どさんこ汁

『ちゃんちゃん焼き』は、一般的には、鮭と旬の野菜をホイルなどに包んで蒸し焼きにします。



『鮭のちゃんちゃん焼き』『どさんこ汁』は、北海道の郷土料理です。

北海道の郷土料理

今日は、北海道を代表する郷土料理です。『鮭のちゃんちゃん焼き』は、秋から冬にかけてとれるサケ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。給食では、鮭が崩れやすいので、別々の入れ物に入れてあります。クラスで鮭にちゃんちゃん焼きの具をのせて食べてください。

『ちゃんちゃん焼き』の名前の由来は、“ちゃちゃっと作れるから” “お父ちゃんが作るから” など様々なようです。

『どさんこ汁』の“どさんこ”は、漢字で書くと“道産子”となります。漢字そのままのとおり、北海道を代表する食材が入った汁です。豚肉・じゃがいも・コーンなどの食材を味噌とバターを加えて調味したみそ汁です。郷土愛が伝わってくる料理ですね。寒い地域ならではの、体の芯からポッカポカ温まる一品です。味わってください。