

30日は、石川県の郷土料理の献立です！

ひやくまんさん



今日のこんだて

ごはん 牛乳
つくだに
じぶに
かがれんこんだんごじる



つくだに
佃煮

つくだに え ど じだい とうきょう つくだしま す
佃煮は、江戸時代に東京の佃島に住んでいた
ぎょみん こざかな かい に
漁民が、小魚や貝などを煮てつくったのがはしま
りといわれています。かがはん まえだけ との
加賀藩の前田家の殿さまが、
え ど とくがわけ ととき ひ も
江戸の徳川家をたずねた時に、日持ちのする「つ
くだに」を徳川家から手土産にいただいたことで
かなざわ つた
金沢へ伝わったといわれています。

かなざわ かわざかな つくだに た
金沢では、川魚のgoriとくるみの佃煮がよく食
べられ、お土産としても有名です。

じぶに いしかわけん きょうどりょうり え ど
治部煮は、石川県の郷土料理のひとつです。江戸
時代からつた ぶし しょみん した
時代から伝わり、武士から庶民にまで親しまれて
きた料理です。

こむぎこ かちにく きせつ やさい いしかわけん
小麦粉をまぶした鴨肉や季節の野菜、石川県の
でんとうしょくひん ふ じる に つく
伝統食品の「すだれ麩」をだし汁で煮て作りまし
た。うえ すこ た
た。上に少しわさびをのせて食べます。

なべ に おと
鍋で煮るときに「じぶじぶ」音がすることから、
「じぶ煮」という名前がついたといわれています。



じぶに
治部煮



か が
加賀れんこん

かが が やさい
加賀れんこんは、加賀野菜のひとつです。加賀れ
んこんは、ふつうのれんこんと比べて、穴が小さ
く肉厚です。でんぷん質が多く、ねばりが強いので、
ちょうり しつ おお しょうかん たの
調理するともちりした食感が楽しめます。

きょう ぎ かが
今日は、すりおろしとみじん切りにした加賀れ
んこんで団子をつくりました。「もちっ！シャキ
っ！」の両方の食感を味わってください。