

5月26日(水)の給食



911 kcal

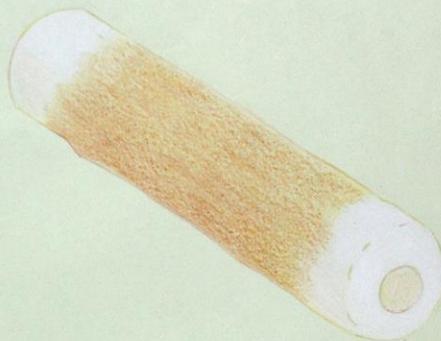


献立

献立	材料
ごはん	米
鯖の照り焼き	鯖 しょうが 濃口醤油 みりん 酒 砂糖
小松菜とちくわの和え物	小松菜 ちくわ 花切大根 和風だし 薄口しょうゆ 砂糖
お麩ときぬさやの卵とじ	麩 にんじん さやえんどう 卵 和風だし 砂糖 みりん 薄口しょうゆ
味噌汁	じゃがいも 玉ねぎ 青ねぎ 和風だし 味噌
ぶどうゼリー	ぶどうジュース アガー 砂糖 水



ちくわの歴史



竹車輪の起源は、弥生時代とも平安時代ともいわれはまりしないが、いくつかの室町時代以降の書物に「蒲鉾」という名で記されている。これは、鉾に見立てた棒にすり身を巻き付けた形状が蒲の穂に似ていたことに由来する。

安土桃山時代後期、平らな板の上にすり身を盛り上げて加熱する板蒲鉾が現れ、それと区別するために切り口が竹を切った切り口に見える、「竹輪蒲鉾」と呼ばれ、略して「竹輪」になった。

明治時代以前は自身魚自体が高価な食材であったため、蒲鉾や竹輪は高級品という扱いであった。

小松島市の名産品である竹ちくわは、小松島に源義経の軍勢が上陸した際に、地元の漁夫たちの食していた竹ちくわを所望したのがきっかけで、以来地元ではそのように食べるようになったという。