

給食週間中のメニュー紹介

1月26日(月) 北海道、山梨県の郷土料理・特産品を使った献立

- ・ほうとう…戦国時代の甲斐の武将、武田信玄の軍勢が陣中食として利用してきたもので、具はかぼちゃや里芋が入ります。
- ・鮭のチャンチャン焼き… 鮭と野菜にみそだれをかけて焼く料理。名前の由来は、ちゃん（お父さん）が作るから、ちゃっちゃと作るから、焼く時の鉄板の音がちゃんちゃんいうから等の説があります。

1月27日(火) 千葉県の郷土料理・特産品を使った献立

- ・いわしのさんが焼き… 千葉県を代表する郷土料理。いわしやあじなどの魚を、みそと一緒に細かく包丁でたたき、あわびの殻につめて焼く料理です。漁師が山仕事に行くとき持って行き、山小屋で焼いて食べたので山家(さんが)と名前がついたと言われています。
- ・ピーナツみそ… 千葉県八街市の落花生は、生産量が全国1位です。

1月28日(水) 千葉県の郷土料理・特産品を使った献立

- ・大山おこわ… 鳥取県の西部にある大山は、古くからの修道場で、修道者のための山菜を主にした精進料理が発達してきました。山菜、小豆、栗、ぎんなんなどのたくさんの具を入れた大山おこわは、祝い事などのごちそうとして、受け継がれてきている料理のひとつです。

1月29日(木) 沖縄県の郷土料理・特産品を使った献立

- ・シシジューシー… 沖縄の混ぜご飯で豚ばら肉が入ります。その家族ごとに味が違います。
- ・マーミーナチャンプル… マーミーナはもやしの方言、もやしの入った鰹だしの炒め物です。
- ・もずくの味噌汁… もずくは、沖縄が生産量1位です。約9割のもずくが沖縄産です。

春の七草

1月7日の朝に七草を入れたのりやを長い巻、14羽メをヒラ、健康に過ごせるといわれています。七草がゆには、お正月の食べ過ぎ、飲み過ぎで疲れた胃を休め、冬場に不足しがちな緑黄色野菜を補おうという先人の知恵がこめられています。



せり



なずな



ごぎょう



はこべら



ほとけのざ



すずな



すずしろ

せり…せり科の多年草。湿地帯に自生。独特の香りがある。

なずな…別名は「ペンペン草」三味線のバチに似た三角形の実をつけます。

ごぎょう…別名「母子草(ははこぐさ)」春に黄色い花を咲かせます。

はこべら…「はこべ」ともいいます。ナデシコ科の越年草。

ほとけのざ…紫色の花をつける現在の「ほとけのざ」とは別物で、キク科の「コオニタビラコ」を指します。

すずな…「かぶ」の事です。ふっくらした根の形が鈴に似ている事からついた名前です。

すずしろ…「大根」の事です。

久寺家中では、春の七草風雑炊を1月8日に食べます！