

6月16日（火）

きょうは、“おっきりこみ”のお話をします。

“おっきりこみ”とは、^{めん}に^こ麺を煮込む料理のひとつで、^{ぐんま}群馬県や埼玉県の北部・それに^{ちちぶ}秩父地方の^{きょうどりょうり}郷土料理です。“お切り込み”、“煮ぼうとう”とも呼ばれます。小麦粉で作った^{はば}幅の^{めん}広い麺を使って、^{めん}生の麺のまま野菜を中心とした^{ぐざい}具材とともに^に煮^こ込みます。“おっきりこみ”という呼び方は、こねた^{きじ}生地を^{せんよう}専用のへらの上から、^{なべ}直接鍋の中にそぎ入れる・^き切り^こ込む^{ちょうりほう}調理法からとされています。

給食の“おっきりこみ”は、にんじん・だいこんなどの野菜がたっぷりに入った、具だくさんの^{しる}しょうゆ味の汁に、^{はばひろ}幅広のうどんをつけて食べます。具だくさんで^{えいよう}栄養たっぷりですので、しっかり残さずにたべましょう。