

10月20日（水）

きょうは、「そぼろごはん」に使われている“ちくわ”についてのお話です。

“ちくわ”は、スケトウダラやサメ、トビウオなどの白身しろみの魚を原料にして、いろいろな調味料ちょうみりょうと合せて練りこみ、竹や金属きんぞくの串くしに巻きつけて、焼くなどの調理ちょうりをした食べ物です。名前の由来ゆらいは、その見た目が、竹を切ったところにそっくりだったことから、「竹」の「輪わっか」と書いて“竹輪ちくわ”になったと言われています。

きょうの給食では、豚ひき肉やにんじんと、しょうゆと砂糖さとう、しょうがを使って甘辛い味付けあまからで煮て調理にしています。

“ちくわ”は、魚の身をそのまま擦り潰すして、魚の栄養えいようをたっぷり摂とることができますので、しっかり残さずに食べましょう。