

1月24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^{めん}麺を使って、生の^{めん}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^き生地を^{せんよう}専用の^{なべ}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・さといも・白菜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。