

2月13日（月）

きょうは、^{あきたけん}秋田県の^{きょうどりょうり}郷土料理の“きりたんぽ”が登場します。

“きりたんぽ”とは、つぶしたご飯を^{ちくわ}竹輪のように杉の^{ぼう}棒に^ま巻き付けて焼いた後に、^{ぼう}棒から^{はず}外して食べやすく切った食品のことです。切る前のものは「たんぽ」と言って、それを切るから“切りたんぽ”という名前になりました。では、なぜ「たんぽ」というかと言うと、杉の^{ぼう}棒に^ま巻き付けた様子が、^{たんぽ}短穂の^{やり}槍と言って短い^ほ穂がついた、^{やり}槍の^{けいこ}稽古に使用する、^{やり}槍の形に似ているからだと言われています。きょうの給食では、“きりたんぽ^{じる}汁”として出ます。野菜たっぷり、^{えいよう}栄養満点^{まんてん}に仕上がっていますので、残さずに食べましょう。