

6月5日（月）

きょうは、「ちくわとごぼうのごまだれごはん」の“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ようみりよ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、竹を切った状態にそっくりだったことから、「竹」の「輪たけっか」と書いて“竹輪ちくわ”になったと言われています。

“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。