

11月17日（水）

きょうは、デザート“いがまんじゅう”についてのお話をします。

“いがまんじゅう”とは、^{くまがやし}熊谷市や^{ぎょうだし}行田市などがある埼玉県の北の
^{ほう}方の^{ちいき}地域に古くから伝わる^{きょうどりょうり}郷土料理で、^{なつまつ}夏祭りやお祝^{いわ}い事^{ごと}などの時
に作られる^{えんぎ}縁起の^{わがし}良い和菓子です。見た目は、おまんじゅうをお赤飯^{せきはん}
で包んだような形をしています。このお赤飯^{せきはん}で包まれた形が、^{くり}栗のイ
ガ^にに似ていることから“いがまんじゅう”という名前になったと言わ
れています。昔はもち米が高かったため、ボリューム感を出そうお赤^{せき}
^{はん}飯の中にまんじゅうを入れたのが始まりなどの^{せつ}説があります。

それでは、埼玉県の^{きょうどりょうり}郷土料理について^{くわ}詳しくなった所で、きょうの
給食もしっかり残さずに食べましょう。