

皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
とりにく	宮崎
ぶたにく	埼玉
たまご	群馬
しょうが	高知
ごぼう	埼玉
にんじん	埼玉
たまねぎ	兵庫
さやいんげん	千葉
ながねぎ	茨城
こまつな	東京
だいこん	青森
じゃがいも	長崎
ひじき	長崎

今日の給食は「かやくごはん」に「ぎせい豆腐」と「みだくさん汁」の和食献立です。

「かやくごはん」の“かやく”を漢字で書くと【加える薬(加薬)】と書き、もともとは『漢方薬の効果をさらに高めるために加える薬』を指す言葉だそうです。今では、その“かやく”という言葉が『主食材をひき立てる副材料』という意味で料理名に使われるようになりました。つまり「かやくごはん」では、主食材の米をひき立てる副食材の野菜などの具が“かやく”となるわけです。

少し難しい話となりましたが、料理の豆知識として覚えておくと何かの役に立つかも？しれませんよ！