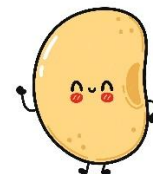


10月13日(火)

ふくいけん ふる 福井県で古くからある料理を食べよう

きょう きゅうしょく
今日の給食は ご飯 イカのかりん揚げ 小松菜のごま和え
ごじる ぎゅうにゅう
呉汁 牛乳です。



きょう しる ふくいけん きょうどりょうり ごじる みず だいず もの
今日の汁は、福井県の郷土料理の「呉汁」です。水につけた大豆をすりつぶした物を
「呉」と言い、これを味噌汁に加えた料理を「呉汁」といいます。新鮮なイカを短冊の
かたち き あまから あじ あぶら りょうり ごじる しんせん たんざく
形に切って甘辛く味をつけ油であげた料理が「かりん揚げ」で、イカやカニなどの
すいさんぶつ ほうふ と ふくいけん ふる た
水産物が豊富に獲れる福井県では古くから食べられてきました。
「かりん揚げ」の名前は「かりんとう」の形に似ているからと、言われています。



かりんとう

かりんとうは、こむぎこ きとう くわ ね きじ
小麦粉に砂糖などを加えて練った生地
を あぶら あ まい みつ かし
油で揚げ、甘い蜜をからめたお菓子です。