

【1月28日】学校給食週間 郷土料理

ごへいもち  
五平餅 (ごまみそダレ) ・ チーズはんぺんフライ ・ ごぼうの<sup>あま ずいた</sup>甘酢炒め ・ <sup>とうにゅうじる</sup>豆乳汁



「学校給食週間」3日目は「郷土料理」を紹介します。「郷土料理」とは、その土地でとれる食べ物と、昔から伝わる調理法で作られた、その地域ならではの特別な料理です。山梨県の郷土料理としては「ほうとう」が有名ですが、今回は山梨県のお隣にある長野県の郷土料理「五平餅」を紹介します。

「五平餅」は、中部地方の山間部に伝わる郷土料理で、昔、山で仕事していた「五平さん」という人が、お米をつぶして、みそをつけて焼いたのが始まりといわれています。昔の人は、お米が貴重だった時代に、お米が収穫できたお祝いや、大切なお客さんが来た時に、心を込めて五平餅を作っていました。今回も長野県の五平餅屋さんが朝早くから準備をして、できたての五平餅を届けてくれました。心のこもった五平餅、美味しかったですでしょうか。