

○令和5年9月26日は「日本味めぐり 北海道」献立です。

メニューは

ごはん、牛乳、沢煮椀、秋鮭のチャンチャン焼き、三色おひたしです。

今回から定期的に日本中の郷土料理を取り入れた献立をお届けします。第1回目は北海道石狩地方の漁師料理の「鮭のチャンチャン焼き」です。鉄板の上に大きな鮭を置き、季節の野菜とみそなどの調味料をのせて、蒸し焼きする豪快な料理です。この楽しい名前の由来は「ちゃっちゃと作るから」、「お父ちゃんが作るから」「焼くときに鉄板の上で、ヘラがチャンチャンと音を立てるから」などあるようです。

では、クイズです！ 今日の鮭のチャンチャン焼きに使ったかくし味は何でしょう？ 1.チーズ 2.バター 3.ヨーグルト … 答えは 2.バターです。児童生徒のみなさんはバターの味を確認できましたか？

学校からの連絡ノートには、次はどこの料理が味わえるか楽しみとの声もありました。

