

ふるさとの味



ご飯
牛乳

治部煮

豚肉のかりん揚げ

酢物

治部煮

※ 分量は給食で提供する小学生中学年4人分の量です。

※ 材料は学校給食用にアレンジしています。

材 料	分量 (4人分)	作 り 方	
○ 鶏もも肉	40g	① 干しいたけは水で戻しておく。 ② 鶏もも肉は食べやすい大きさに切る。 ③ 厚揚げは縦半分にして横1cm幅に切る。 ④ しいたけはせん切り、にんじんはいちょう切り、たけのこは短冊切り、こまつなは1cmに切る。 ⑤ さば削り節だしに鶏もも肉を入れ火が通ったら、にんじん、しいたけ、たけのこ、ふ、Aの調味料を入れて煮る。 ⑥ 残りの厚揚げ、こまつなを入れて煮込んで仕上げる。	
○ 厚揚げ	80g		
○ 干しいたけ	2g		
○ すだれ麩	8g		
○ にんじん	20g		
○ たけのこ	40g		
○ こまつな	40g		
A {	上白糖		小さじ1
	うす口醤油		大さじ1
	酒		少々
○ さば削り節だし	300mL		

治部煮

『じぶ煮』は、石川県が加賀藩と呼ばれていた江戸時代から受け継がれてきた郷土料理です。

旬の野菜、小麦粉をまぶした鶏肉、すだれ麩などを甘辛い煮汁で煮て、薬味にわさびを添えて仕上げます。江戸時代には、献上料理としてふるまわれていましたが、現在では家庭でのおもてなし料理など、ハレの日の料理として食べられています。