

2月

石川



2月の「食育の日」は石川県です。

石川県の能登地方には、スルメイカの内臓などを塩漬けにし、発酵させた「いしる」という伝統的な調味料があります。今日の「いしる汁」は、いしるを使っただけの汁物です。

「ぶり」は石川県の伝統食材といわれていて、冬の時期は特に脂がのっていておいしいです。給食では「ぶりのしょうが焼き」にしました。

「治部煮」は肉に小麦粉をまぶし、季節の野菜と一緒に煮込むときに「じゅじゅ」と音がすることから、この名がついたといわれています。小麦粉で肉のうまみが閉じこめられ、汁にとろみがつきます。

石川県の郷土料理を味わって食べましょう。