

12月14日（火）

今日の給食は山梨県郷土料理です。

「ほうとう」は、小麦粉を練った平打ち麺に、かぼちやや芋類、きのこ、お肉などの具材を加えて、味噌で煮込む料理です。

麺と季節の野菜を味噌仕立ての汁で煮込むだけのほうとうは、手間がかからないうえ栄養価が高いのが魅力です。戦国時代に「甲斐の虎」

とも呼ばれた武田信玄は、その効率の高さからほうとうを野戦食として用いたとも伝えられています。武田信玄が自分の刀で食材を切ったことから「宝刀」と名付けられたとも言われているそうです。

今日の給食では、衛生上、うどんで代用しています。

じゃが芋とひじきの煮物は、山梨県と静岡県に跨る富士山の山開きに食べられたりや富士登山の安全と無事、暑い夏を健康に過ごせるよう祈願するものとして、富士山や神棚に供奉されたとも伝えられています。

また、山梨県はひらたけを多く作っています。ひらたけは世界中で食べられている一般的なきのこで、他のきのこに比べて少し水分が多いのが特徴です。

