12 月 13 日（水）

今日の給食は和歌山県郷土料理です。

がめ煮は地域によって、筑前煮や炒り鶏と呼ばれています。和歌山では梅酢エキスを餌に混ぜて育てた鶏を使うそうです。

副菜は高野豆腐の煮付です。高野豆腐の起源は、高野山で食事作りをしていた小僧さんが、冬の寒い夜に豆腐を落としてしまい、翌日になったら凍っていて、食べてみたら美味しかったのが始まりという説です。高野山の真言宗の教えとともに全国へ広まりました。

そして、和歌山県と言えば梅干しが有名ですね。ご飯にのせて食べてくださいね。

デザートはみかんです。和歌山県は有田みかんが有名です。