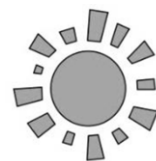


令和3年 11月 26日(金)



今日の南中給食



メニュー

- 豊作うどんほうさく
- 五平もちごへい
- ひじきのぴりっとサラダ
- 牛乳



本日、台拭き回収日です。
忘れずに、返却して下さい！！

五平もちとは？

五平もちとは、お米をつぶしたものを串くしに巻きつけ、タレをかけて焼いたもので、岐阜県ぎふけんをはじめ、愛知県や長野県などの山間部さんかんぶに伝わる伝統料理です。味は味噌みそだれ、しょうゆだれなど、形はわらじ型、丸型まるがたなど地域によって様々な違いが楽しめます。

米が貴重きちょうだった江戸時代中期頃えどじだいちゅうきごころは、祭りなどのハシの場などで

食べられていました。当時は大人から子どもまで、そして時には

客人きやくじんも巻き込みながら、みんなで「五平もち」を作って楽しんでいたそうです。現在では手軽な軽食として、さまざまなシチュエーションで食べられています。



調理さんが1個1個丁寧に作って下さいました！