

きゅうしょく

給食メモ 11月27日(水曜日)

今日はえびしんじょうとあじの南蛮漬けの話をしたと思います。まずは、えびしんじょうについてです。どんな料理か知っていますか？



しんじょうとは、魚をすりつぶし、すりおろしたいもなどと混ぜ、揚げたり、蒸したりして食べる練り物です。かにやえびなどをすりつぶして、食べることもあります。写真のように、吸い物の実となることも多いです。同じ練り物のさつま揚げなどに比べると、ふんわりした食感がとくちょうです。



次はあじの南蛮漬けです。

昔は、魚を揚げて食べるという料理法はありませんでした。



魚を揚げて、ねぎや唐辛子などと一緒に酢漬けにする調理法は新しく、外国からきたという意味を込めて南蛮漬けと呼ばれるようになりました。日持ちし、骨まで食べられることからいろんな場所で食べられています！