

きゅうしょく

給食メモ

1月17日(金曜日)

きょうしょうかい きょうどりょうり
今日紹介する郷土料理は
「つしま」です。みなさん食べた
ことがありますか？



しゅうなんしゅくしがはま
つしまは、周南市櫛ヶ浜の
きょうどりょうり むかしほうじ
郷土料理です。昔から法事な
らいきゃくりょうり
ど来客への料理として食べら
れていました。「つしま」とい
う名前の由来はわかっていま



なまえ ゆらい
せんが、親から子へ受けつがれてきました。地域
ちいき
によって材料や作り方は少しちがいます。とうふ
せいりょう つくかた すこ
をくずしながら炒って、水気をとって、にんじんや
い みずけ
ごぼうなどの煮つけた野菜と一緒に酢などで味
に やさい いっしょ す
付けします。サラダ油で炒めたりするものもある
つ
ようです。冷やして食べてもおいしいです。

なつ ぼん た
つしまは、夏のお盆などに食べられていたこと
なつ あつ いた くふう
から、夏の暑さで傷まないように工夫されていま
なま つか いた
す。生のとうふを使わず、炒めたり、ゆでたりす
るなどよく考えられています！

いえ ちか きょうどりょうり き
家でも近くにどんな郷土料理があるか聞いて
みましよう！