

滋賀県ご当地「ル」メニュー



鶏肉のじゅんじゅん煮風

「じゅんじゅん」は、滋賀県の代表的な郷土料理。牛肉や鶏肉、湖魚などを野菜や豆腐と甘辛い味付けで煮る、すき焼き風の鍋料理です。「じゅんじゅん」という名前は、鍋で具材を煮るときの「じゅんじゅん」という音が由来といわれています。今回は鶏肉を使い、給食向けに食べやすくアレンジした「じゅんじゅん煮風」です。



赤こんにゃくのひじきの炒り煮

赤こんにゃくは、近江八幡市の特産品で、鮮やかな赤色が特徴のこんにゃく。赤い色は鉄分を含む「三二酸化鉄」によるもので、加熱しても色が変わりません。独特の臭みが少なく、やわらかくプリプリとした食感が楽しめます。今回は、赤こんにゃくを手に入れることができなかったため、つきこんにゃくで代用させて頂きました。



でっち羊羹風

「でっち羊羹」は、滋賀県で古くから親しまれている和菓子。商家で働く「丁稚(でっち)」さんがお正月などに実家へ持ち帰るお土産として作られたことから、この名前が付いたといわれています。小豆あんに小麦粉や上新粉を加えて蒸して作るため、一般的な羊羹よりも素朴で、もちっとした食感が特徴です。給食では、その味わいを楽しめるように「でっち羊羹風」にアレンジしています。

