

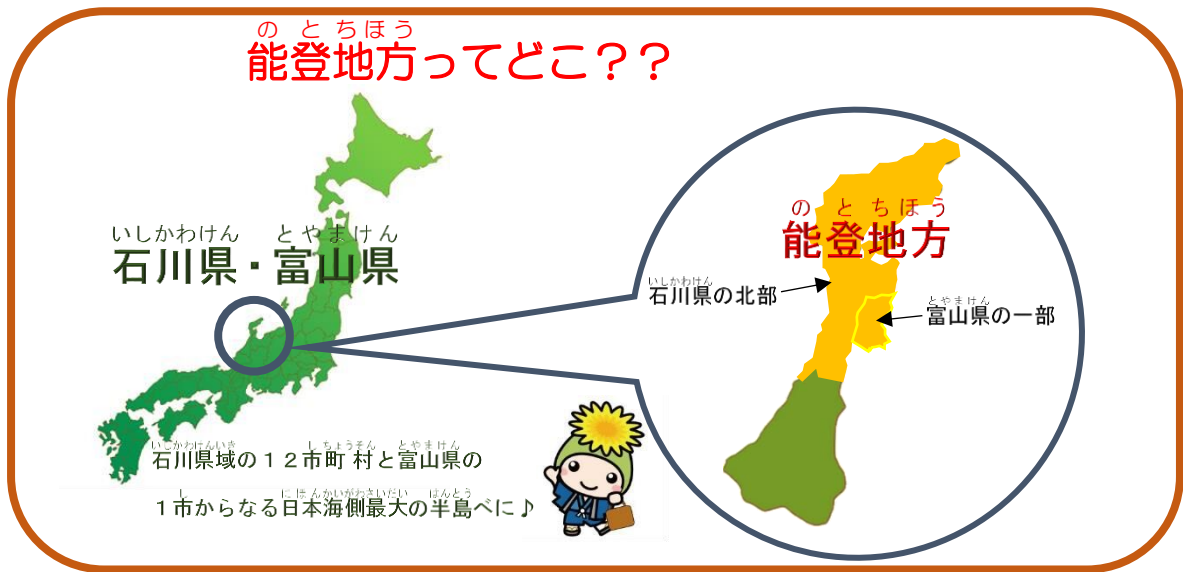
# の とち ほう お う えん き ゅ う し ゅ く      じ し し 能登地方応援給食を実施します

令和6年1月1日に能登地方を中心とした、震度7の地震が発生しました。

半年以上たった今でも、被災地では復興作業が行われ日常生活を取り戻せて

いない方がいます。今回は、その能登地方を応援する意味も込めて石川県の

郷土料理である「治部煮」を給食の献立に取り入れて紹介していきます。



## いしかわけん   きょうどりょうり      じぶに 石川県の郷土料理である「治部煮」とは

「治部煮」は農林水産省選定「農産漁村の郷土料理百選」で選ばれた石川県の

郷土料理です。鴨肉や鶏肉の切り身に片栗粉をまぶしたものと、お麩やせりなどの

野菜をだしで煮て、お祝いの席に出されるような伝統的な一品です。

## 10月7日(月)の給食献立に取り入れます！！

- ・なめし
- ・治部煮(すだれ麩を使用)
- ・シシャモフリッター
- ・味噌汁
- ・牛乳



# 石川県の郷土料理「治部煮」をお家で作ってみよう♪

『治部煮4人前』

**材料**・鴨肉120g(鶏もも肉でも代用可) ・すだれ麩 4個(お麩でも代用可)

・里芋(お好みで) 4切 ・生しいたけ 4枚 ・ほうれん草又ははせり 1/4束

・花麩(お好みで) 4切 ・小麦粉 適量

【A】薄口しょうゆ 大さじ2 【A】濃口しょうゆ 大さじ2 【A】みりん 大さじ2

【A】酒 大さじ2 【A】砂糖 大さじ1 【A】だし汁 2 1/2 カップ強

## 作り方

- 鴨肉はそぎ切り、すだれ麩は適宜に切り、ゆでこぼしておく。里芋は皮をむいて下ゆでし、生しいたけは石づきをとり、飾り包丁を入れる。青菜はゆでてすだれでかたちをととのえ、2~3cmに切る。
- 鍋に【A】の調味料を入れて火にかけ、煮立ったらすだれ麩、里芋、花麩、生しいたけを入れて煮、いったん引き上げる。
- 鴨肉にたっぷりの小麦粉をまぶして、2に入れて煮、火を通して引き上げる。
- 器に2、3を盛り、青菜を添え、水でといた小麦粉で濃度をととのえ煮汁をかけ完成。

参考文献：農林水産省 ホームページ

「うちの郷土料理」参照

