

2/7（金）栃木県の郷土料理【しもつかれ】について

★今日の給食は初午（はつうま）の日メニューです。

初午とは、2月最初の午の日のことです。

昔、この日に伏見稻荷の神様が降臨されたとされ、使いである狐の好物が油揚げであることにあやかり、初午の日に、油揚げをお供えするようになったとされています。



栃木県では初午の日に、赤飯と郷土料理のしもつかれをお供えする習慣があります。



★しもつかれに使う食材は・・・



○鮭→お正月に残った塩鮭[悪霊を追い払う呪力がある]

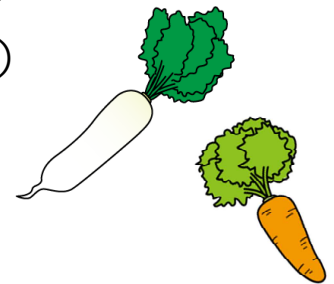
○豆→節分の日に残った炒り豆[悪霊を追い払い、福を招く]

○大根→都大根（煮崩れなく味がよくしみる）

○酒かす（給食では少ししか入っていないよ）

○にんじん

○油揚げ→狐の好物



★しもつかれに使う調理器具は・・・

鬼おろし→ にんじん、大根をおろすのに使います。

水っぽくなく、しゃきしゃき感を残しながらおろせます。

★ しもつかれは、栃木県の代表的な郷土料理として全国に知られています。ぜひ、ひとくちでも食べるようにしましょう。案外、おいしいよ！

鬼おろし

