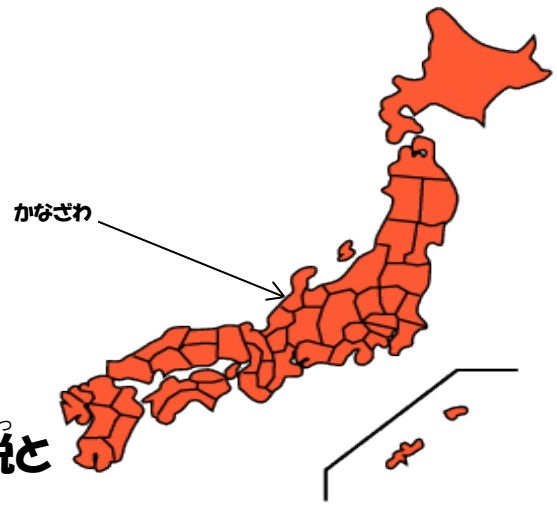
平成29年4月21日（金）

牛乳
ごはん
じぶ煮
ふのごま和え

きょうどしょく　かなざわ
郷土食（金沢）

治部煮

「治部煮」といえば、金沢の郷土料理の中でも代表的なものです。
本来は、「かも」を使うのですが、給食では「とり肉」で代用します。
肉に片栗粉で下粉をつけて甘辛い煮汁で煮ます。
下粉をつけることによって、煮汁そのものにとろみをつけ、
肉を柔らかくし、味をつけることができます。
「治部」という名の由来は、この料理を考え出した人の名前という説と
じぶじぶと煮るからという説があります。
どちらももっともらしいですが、本当のことはわかりません。・・・お好みでわさびを溶かして食べます。