



今日の給食



10月22日(木)



今日のこんだて

- 筑前煮
- みそ汁
- ごはん

- 牛乳
- みかん

筑前煮のおはなし



1 博多弁の「がめくりこむ」から来た説

筑前煮は福岡の郷土料理です。
地元の福岡では「がめ煮」と呼ばれています。
福岡の方言「がめくりこむ (いろいろなものを寄せ集める)」
という言葉が由来となっている説があります。

がめくりこむ
=いろいろ混ぜる



2 筑前煮の作り方 (かんたん)

鶏肉や野菜、こんにゃく、たけのこなどを
食べやすい大きさに切り、だし汁・しょうゆ・
砂糖などでやわらかくなるまで煮ます。



みんな大好きな
みかんの季節が
やってきたね!

