



2月4日(水)ごはん 牛乳 みそかつ しもつかれ とうふのすまし汁

今日は、栃木県の郷土料理「しもつかれ」です。しもつかれとは、栃木県の伝統的な郷土料理で、初午の日に稲荷神社へお赤飯と一緒に供えます。材料は塩鮭の頭・だいこん・にんじん・あぶらあげ・節分の残りの大豆で、酒かすなどで味付けします。給食のしもつかれは、食べやすいように鮭の身の部分を使い、酒かすを少なくしています。見た目から苦手意識を持つ人もいますが、栃木県の食文化を大切にするためにも、給食のしもつかれを味わいましょう。