

1月の給食献立より

- ・いりこめし
- ・牛乳
- ・まんばのけんちゃん
- ・あんもち雑煮
- ・和三盆糖



1月24日から30日までの学校給食週間には、香川県の郷土料理や地場産物をたくさん取り入れています。「あんもち雑煮」もその中の一つで、全国でもめずらしい、香川県独特の雑煮です。「あんもち雑煮」は白みそで味つけをしたみそ汁に、あん入りのもちが入っています。砂糖の産地でありながら、ふだんは食べることができなかった砂糖を、せめて正月だけでも味わいたいという願いから、甘いあんもちの入った雑煮が作られたと言われています。大根や金時人参など材料は輪切りにしますが、切り口の丸い形には、家族円満で、今年1年が丸く収まるようにという意味がこめられているそうです。



あんもち雑煮(5人分)

丸もち(あん入り)	5個
大根(直径5cm・雑煮用)	100g(1/2本)
金時人参	30g(1/2本)
細ねぎ	2~3本
白みそ	100g
だし煮干し	大羽6尾
水	1L(5カップ)

材料にさといもを輪切りにして入れたり、青のりをあぶって入れたりする場合があります。また、だしは昆布とかつおの合わせだしでもおいしくいただけます。



「讃岐みそ」は香川県で作られるみそで、白色甘みその代表的なものです。濃厚な甘みとふっくらした味わいが特徴です。

あんもち雑煮(作り方)

- ① 大根は5mm、金時人参は3mmの輪切りにする。細ねぎは小口切りにする。
- ② 前日からつけておいただし煮干しでだしを取り、大根と金時人参を入れて煮る。
- ③ 野菜が煮えたらもちを入れ、少しやわらかくなったら、白みそを汁で溶いて入れる。
- ④ お椀に盛りつけ、細ねぎをふって仕上げる

- ※ もちがつきたてでやわらかい場合は、もちはみそで味つけをした後に加え、溶けないように煮る時間を調整します。
- ※ 学校給食では、あんもちの代わりにあん入り白玉を使います。