

今日の給食は

ちくわのチーズつめフライ

です。ちくわは、スケトウダラなどの魚のすり身から作られます。すり身に塩やでん粉などを入れ、よく練りあげ、竹串などに巻き付けて焼いたのがちくわです。

ちくわはもともと『かまぼこ』とっていました。室町時代、ナマズなどのすり身を串に刺して加熱したものを、蒲の穂に似ていることから『蒲穂子』^{かまぼこ}とってました。その後、板付きのかまぼこが作られるようになると、こちらをかまぼこいい、

串に巻いて作るほうを『ちくわ』と呼ぶようになりました。ちくわは、漢字で書くと『竹輪』と表すように、切り口が竹を切った断面に似ていることから、名付けられました。

給食のちくわは、蒸して作るので、焼き目がなく、白ちくわとよんでいます。

(ちくわは魚練製品を扱う業者から購入しています。)



