

な ら きょうどりょうり 奈良の郷土料理～かしわのすき焼き～

みなさん、^{きょうどりょうり}「郷土料理」という言葉^{ことば}を聞いたことはありますか？

「郷土料理」は、みなさんの住^すんでいる地域^{ちいき}で昔^{むかし}から大切^{たいせつ}に食^たべられてきた料理^{りょうり}のことです。

今日の給食^{きょう}に登場^{きゅうしょく}する奈良県^{とうじょう}の郷土料理^{な ら け ん}は、「かしわのすき焼き^{きょうどりょうり}」です！

関西地方^{かんさいちほう}では、鶏肉^{とりにく}のことを「かしわ」と呼^よびます。ニワトリの羽^{はね}の色^{いろ}が、秋^{あき}に散^ちるカシの木^きの葉^はっぱと似^にていたことから、この名前^{なまえ}がついたと言^いわれています。

昔^{むかし}は、お祭り^{まつ}やお祝い^{いわ}の日^ひにしか食^たべられない特別^{とくべつ}なごちそうでした。奈良市^{な ら し}にある「菅原天満宮^{すがはらてんまんぐう}（天神さん）^{てんじん}」という神社^{じんじゃ}では、牛^{うし}が神様^{かみさま}のお使い^{つか}として大切^{たいせつ}にされているため、牛肉^{ぎゅうにく}ではなく鶏肉^{とりにく}を使^{つか}ったすき焼き^やが作^{つく}られるようになったそうです。

昔^{むかし}の人^{ひと}の工夫^{くふう}や歴史^{れきし}が詰^やまった「かしわのすき焼き」。今日^{きょう}の給食^{きゅうしょく}も、感謝^{かんしゃ}の気持ち^{きもち}を込^こめておいしくいただきます。

