ぱくぱくタイム

（中学校用）

平成２６年１月２８日

波佐見町立学校給食センター

　きょうは、波佐見町の郷土料理「たらと昆布の炒め煮」です。

　波佐見町は、まわりを山々に囲まれ、海から離れているので、昔は生の魚が手に入りにくかったそうです。そこで、腐りにくくて、長持ちする、干したたらや昆布を使って料理を作っていました。

　家庭によって、たらと昆布だけを煮たり、ごぼうを加えたりとさまざまですが、昔の波佐見の人々の知恵から生まれた料理です。

　たらには骨があるので注意して食べましょう。

　給食のみそ汁のみそや豆腐は、一年中波佐見産の大豆をで作ったものを使用しています。
　豆腐屋さんはみなさんがまだ寝ている早朝から豆腐を作っています。みそは鬼木地区で作られたみそです。