



こんげつ

今月の

きょうど りょうり きゅうしよく

郷土料理給食

きょう こんだて  
~今日の献立~

かてめし

ゼリーフライ ゆでキャベツ

つみっこ

メロン 牛乳

がつ にち か  
5月19日(火)

さいたまけん きょうど りょうり  
埼玉県の郷土料理



### 【かてめし】

ちちぶ ちほう ちゅうしん さいたまけん きょうど りょうり  
秩父地方を中心に埼玉県の郷土料理と  
ていちゃく とく こめ せいさんりょう  
して定着しています。特に米の生産量  
ひかくてぎすく ちいぎ はん りょう ぶ  
が比較的少ない地域で、ご飯の量を増  
ぐざい くわ  
やすために具材を加えたことからでき  
りょうり きょう ぐざい  
た料理です。今日の具材は、ごぼう、  
あぶらあ こお とうふ こんぶ  
にんじん、油揚げ、凍り豆腐、昆布が  
はい  
入っています。

### 【ゼリーフライ】

「ゼリーフライ」という名前の由来  
なまえ ゆらい  
は、こばん かたち  
は、小判のような形から。「銭フラ  
ぜに  
イ」と呼ばれていたのが変化し、「ゼ  
へんか  
リーフライ」と呼ばれるようになった  
よ  
と言われています。芋とおからで作る  
いも つく  
コロッケのような揚げ物です。  
あ もの



### 【つみっこ】

「つみっこ」は、「すいとん」のこ  
こむぎ みず ね つく ぎじ  
とで、小麦を水で練って作った生地  
なべ  
を「つみとる」ようにちぎって鍋に  
い  
入れたことから、このように呼ばれ  
よ  
るようになりました。

