

5月 駒っ子給食だよ！ 五平もち



こんげつ こま こきゅうしょく 今月の駒っ子給食は、ふるさとの郷土食「五平もち」と旬の「たけのこ」の紹介です。

たけのこ

5月29日(水)の献立

- ごへい 五平もち
- ぎゅうにゅう 牛乳
- さつき汁
- メルルーサのココロ揚げ
- おかかのりマヨサラダ



今年も小学校1年生に入学のお祝いで、五平もちをJA上伊那さんと、鈴平さんよりいただきました。

ありがとうございます

たけのこ生産者



今年たけのこの成長が早くて掘るのが忙しかったです！

ふくざわ やすはる 福澤 泰陽 さん



たけのこは 何本かくれてる？

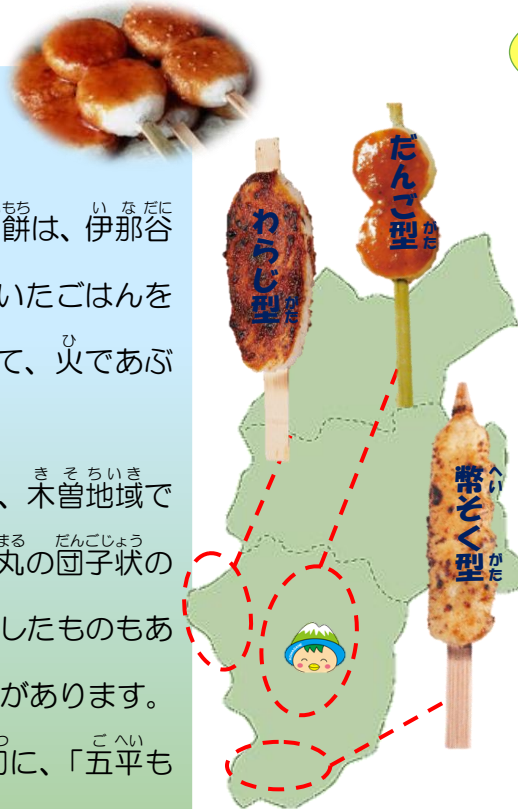


たけのこの成長は早く、1日10cm近く伸びます。ほんの少し地面から顔を出している頃に探ると、たけのこも柔らかくおいしいんだって！

伊那谷の郷土食「五平もち」

伊那谷の郷土食といえば「五平もち」ですね。五平餅は、伊那谷や木曾地方に伝わる「ハレの日」の郷土食です。炊いたごはんをつぶして串につけ、ごまやクルミを混ぜたみそをぬって、火であぶります。

伊那谷では、竹串に円形が2つついた「だんご五平」、木曾地域では杉の板にわらじ型につけた「わらじ五平」や、まん丸の団子状の五平餅があります。下伊那の阿南町では、御幣の形をしたものもあり、同じ五平もちでも、地域や家ごとで形や味に違いがあります。おもしろいですね！昔から伝わるふるさとの味を大切に、「五平もち」を味わっていただきましょう。



ここで切る

たけのこを傷つけないように掘っていきます。周りの土を掘って片側の根元の部分を切り、次にもう一方の側からも慎重に根元を切っていきます。急な斜面での作業なので大変ですね！



この大きなかまで1時間以上ゆでて、アクぬきをします。給食のたけのこも、採ってすぐこのかまでゆでています。