

【甘楽町】 桃太郎ごはん／豆みそ

提供時期・地域

【桃太郎ごはん】昭和61年頃～
【豆みそ】平成25年頃～ 甘楽町

解 説

【桃太郎ごはん】

米にもち米、きびを混ぜ、甘辛く煮た鶏ひき肉(本来はキジ肉)と干しいたけ、にんじんを入れて炊き込みました。昔、甘楽町ではキジを飼育していたことから考えられた料理です。センターで炊飯をしているので釜肌のおこげが香ばしく仕上がりが子どもたちに人気があります。

【豆みそ】

昭和7年12月7日に、日本で最初に栄養を考えた学校給食が甘楽町の福島小学校で始まりました。2012年に県立歴史博物館所蔵の資料から当時の献立表が見つかり、献立が再現されました。町ではこの年、学校給食発祥の地として12月7日を「甘楽町学校給食の日」としました。毎年この日に、当時の献立を再現して提供しています。豆味噌はその中の一つで、水に戻した大豆に片栗粉をまぶして油で揚げ、野菜と一緒に甘みのある味噌だれとあえて作ります。



材料 (分量g) 切り方

【桃太郎ごはん】

精白米	50	
強化米	0.02	
もち米	7.5	
きび	5	
鶏ひき肉	20	
にんじん	15	短冊切り
干しいたけ	1	スライス
しょうゆ(濃口)	5	
三温糖	2.5	
清酒	0.5	
和風だし	0.2	
こめ油	2	

【豆みそ】

乾燥大豆	15	一晩水浸
でんぷん	2	
揚げ油	2	
きゅうり	20	さいの目切り ポイル
にんじん	8	さいの目切り ポイル
白みそ	3.4	
三温糖	3	
本みりん	1.1	
炒りごま	0.7	

調理法

- ①釜に油を引き、鶏ひき肉を炒め、色が変わったらにんじん、干しいたけを炒める。
- ②調味料を入れて煮る。
- ③精白米、もち米を研ぎ、きびと②、定量の水を入れて炊く。

- ①大豆は洗って一晩水に浸しておく。
- ②大豆の水分を切って、でんぷんをまぶして油で揚げる。
- ③きゅうり、にんじんは、さいの目切りにしてポイルしておく。
- ④調味料を加熱して、タレを作る。
- ⑤揚げた大豆と野菜をタレでからめて、ごまをふり入れて仕上げる。

レプリカ作成日 令和 3 年 11 月 10 日

献立提供協力者 甘楽町学校給食センター
丸山昌子

レプリカ作成責任者 武井弘美 専門員