

9月

ひきずり

愛知県尾張地方の郷土料理。愛知県で飼育が盛んに行われている「鶏肉」を使った「すき焼き」です。

すき焼き鍋の上で、肉を引きずるように焼いて食べたことから、「ひきずり」と呼ばれるようになりました。

引きずってきたものをその年に片づけて新年を迎える、という意味から**大晦日に食べる**習慣があります。

材料(1人分)

鶏もも肉	30g	★醤油	6g
白菜	20g	★砂糖	2g
糸こんにゃく	15g	★酒	1.2g
かまぼこ	10g	★和風だし	0.8g
にんじん	10g	油	1g
長ねぎ	8g		

作り方

1. 鶏肉はひと口大、白菜は3cmにカット、糸こんにゃくは3cmに切って下茹で、かまぼこにんじんはいちょう切り、ねぎは斜め切りにする。
2. 鍋に油をひき、鶏肉を中火で炒め、色がついたら★を加える。
3. 白菜、糸こんにゃく、かまぼこ、にんじんを入れ弱火で煮る。
4. 最後に長ねぎを加え完成。

★おすすめ献立例★～愛知県メニュー～ ごはん・ひきずり・煮酢和え・鬼まんじゅう

愛知県ってどんなところ？

人口総数は748万9,040人(令和4年4月1日現在)で、全国第4位の多さを誇ります。**政令指定都市**に認定される**名古屋市**を中心に発展し、**渥美半島**と**知多半島**の2つの半島を有しています。

織田信長・豊臣秀吉・徳川家康の三英傑を始め、家臣として活躍した戦国武将たちのふるさとで、数々の城郭・城跡が残っています。中でも「**名古屋城**」は、**日本100名城**に選定される愛知県を代表する観光スポット。天守閣の最上部で輝く**金のしゃちほこ**は、名古屋城のシンボルです。

瀬戸焼で有名な瀬戸市は、世界的にも珍しい約1000年前から焼き物の生産を続けてきた産地。良質な白い粘土が、色とりどりの釉薬や絵付けを映えさせ、多様性のある瀬戸焼を作り出します。「**せともの**」という焼き物全般を指す言葉は、「瀬戸市」が由来となっています。

愛知県の食文化

愛知県で親しまれる「**豆味噌**」は、730年に尾張国から朝廷に収められていた記録が残る、歴史ある調味料です。大豆に麹菌を直接付ける独自の技術で作られ、「**味噌田楽**」「**味噌おでん**」など郷土料理にも使われます。また、鶏の飼育が盛んに行われ、明治時代初期には有名なブランド地鶏「**名古屋コーチン**」が誕生しました。「**ひきずり**」を始め「**かきまわし**」「**手羽先**」など様々な鶏肉料理が食べられています。

愛知県の給食情報

1食あたりの給食費(平均)

小学校 **281円**

中学校 **328円**

完全給食実施人数

小学校 **40万6,670人**

中学校 **16万8,746人**

実施率
99.7%

実施率
86.0%

(令和2年愛知県教育委員会)