

11月

赤こんにやく煮



県庁所在地
大津市



滋賀県近江八幡の名産品“赤こんにやく”を使った煮物です。赤こんにやくとは、三二酸化鉄という鉄分で赤く染められたこんにやくのこと。赤い理由は諸説ありますが、滋賀県に安土城を築いた織田信長が、派手なものが好きだったためこんにやくを赤く染めたという言い伝えがあります。赤こんにやく煮は、家庭や学校給食でも食べられている郷土料理です。

材料(1人分)

赤こんにやく 40g
みりん 8g
濃口醤油 2.7g
かつお節 0.6g

作り方

1. 赤こんにやくを下茹でする。(アク抜き)
2. 鍋に1を入れ空炒りする。(味が染み込みやすくなる)
3. かつお節、濃口醤油、みりんを加え、汁気がなくなるまで煮る。



★おすすめ献立例★～滋賀県メニュー～ しょいめし・じゅんじゅん・赤こんにやく煮・お講汁



滋賀県ってどんなところ？

人口総数140万8,114人(令和4年7月1日現在)の滋賀県は、県面積の1/6を占める日本最大の湖「琵琶湖」を有します。琵琶湖に浮かぶ「沖島」は、日本で唯一人が暮らしている湖上の島です。

東海道など重要な交通拠点として古くから経済や文化が発展し、世界遺産に認定された「比叡山延暦寺」を始め重要な史跡が現在も残されています。

たぬきの置物で有名な「信楽焼」は、日本六古窯のひとつで、その中でも最も古い歴史を持ちます。



滋賀県の食文化

琵琶湖の恩恵を受け、ピワマスの炊き込みご飯「あめのいおご飯」や、スジエビを大豆と一緒に煮込んだ「えび豆」など琵琶湖の固有種を使った独自の郷土料理が伝わっています。豊富な水資源により稲作も盛んで、近江米から作られる米麴を使い魚を発酵させた「なれずし」は、県を代表する郷土料理です。

「近江牛」は、江戸時代から歴史のある日本最古のブランド牛で、三大和牛の一つに数えられています。



ドイツと姉妹都市を提携しています

姉妹都市とは、文化交流や親善を目的に結びつけた二国間の都市のこと。



大津市  ウェルツブルク市

長浜市  アウグスブルク市



滋賀県の給食情報

1食あたりの給食費(平均)
小学校 216円
中学校 254円

完全給食実施人数 実施率 99.9%

小学校 8万14人
中学校 3万1,855人 実施率 81.4%

(令和3年滋賀県教育委員会)