

School Lunch News

2025.9.17

今日の献立

わかめごはん(大わん内ピンク)

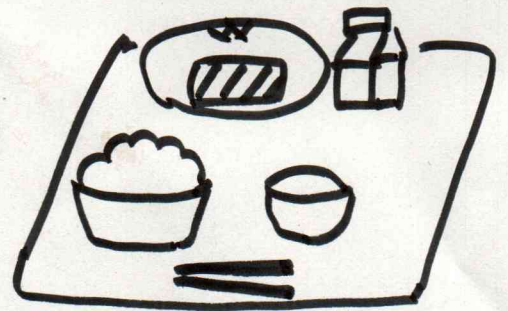
山賊(さんぞく)焼き(大わん内ピンク)

ごまあえ(大皿)

春雨スーフ(小わん)

牛乳

給食室より



「山賊(さんぞく)焼」とは、長野県の郷土料理で、鶏の一枚肉をタレに漬け込み、片栗粉をまぶして揚げたものです。名前の由来は諸説あるそうですが、山賊(さんぞく)は物を“とりあげる”から、“鶏を揚げる”料理を「山賊(さんぞく)焼」と呼ぶようになったそうです。また、山賊の傍若無人なイメージを一枚肉を使った豪快な料理になぞらえたとも言われています。揚げ物料理なのに

「焼」がついているのは、昔は油が貴重だったので、少量の油で焼いていたためで、現在一部のお店では「山賊揚げ」とも呼ばれているそうです。