

きょうのこんだて

6がつ2にち

ごはん

だぶ

ぶたにくのしょうがいため

しおぽんずあえ



きょうのポイント

だぶ

だぶは鶏肉と野菜を入れて作る佐賀県の料理で、煮崩れしやすい食材は使わずに、水をたくさん入れて「ざぶざぶ」に仕上げることから「ざぶ」がなまって「だぶ」とよばれるようになりました。冠婚葬祭などの場面でふるまわれる料理で、各家庭によって味つけもいろいろありますが、かつては、近所など、集落の人が集まり一度にたくさんの量を共同で作っていたそうです。



6がつ2にち きょうのたべもの

