ひきずりのお話（中）

みなさんこんにちは。今日は「ひきずり」のお話です。

ひきずりとは、みなさんが住んでいる愛知県の方言で、すきやきのことです。すき焼きなべの上で肉をひきずるようにして食べたことから、「ひきずり」とよばれるようになりました。一般的なすき焼きは牛肉を使いますが、愛知県は、にわとりの飼育がさかんなことから、とり肉が使われます。

今日は特別に、愛知県特産の「名古屋コーチン」というとり肉を使って作りました。放し飼いで育てるため、ひきしまった肉質で歯ごたえがあります。よくかんで食べると、こくのあるうま味が感じられます。

今回、学校給食に使用した「名古屋コーチン」は、新型コロナウイルスで大変な影響をうけている愛知県の畜産農家を支援するための政策の一つとして、愛知県に無償で提供してもらいました。感謝をして大切にいただきましょう。