

きょうどしょく
郷土食

ご へ い も ち

五平餅



きゅうしょくゆうびん
松本市学校給食センター

ながのけん きそ いな いいだちいき つた きょうどしょく
長野県の木曾・伊那・飯田地域に伝わる郷土食です。ほかにぎふけん とやまけん あいちけん
どちゅうぶちほう た
ど中部地方で食べられています。

うるちまいをつぶし、たけ き ぼうに「わらじがた つつがた だんごじょう」などのかたち ととの
やしょうゆベースのタレをつけてや
焼きます。

むかし こめ きちよう
昔は米が貴重だったため、ごへいもち とくべつ いわ りょうり ちそう た
五平餅は特別なお祝い料理のご馳走として食べられていました。



なんで「五平餅」っていうの？

むかし
その昔に、ながのけんいいだし おおだいらじゆく
長野県飯田市の大平宿というところにす
「ごへい
「五平さん」がおにぎりをつぶして、わらじがた
けて焼いて食べたものが広まったのが由来と
考えられています。

