

令和7年6月11日

滋賀県の郷土料理



献立

- ・しよいめし
- ・揚げ豆腐の肉みそあん
- ・青菜のマヨネーズ和え
- ・お講汁
- ・牛乳

今月は滋賀県の郷土料理です。

「しよいめし」とは、「しょうゆを使って炊いている」という意味です。昔はお祭りなどにも出されていたことから「わっしょい」の「しよい」をかけて名づけられたそうです。「お講汁」は、琵琶湖の北側あたりの湖北地方に伝わる、みそ汁の一つです。お寺でお坊さんの話を聞く「お講」という行事の時に持ちよった野菜で作り、ごちそうしたのが始まりといわれています。