

<郷土料理のご紹介>

11月26日(火) 昼食

郷土料理： **福島県**

《メニュー》

- ・ 栗ごはん
- ・ けんちんうどん
- ・ ひき菜炒り
- ・ 酢の物
- ・ みかんシロップ



《解説》

けんちんうどん

昔から小麦栽培が盛んな県南地域では、季節の野菜と一緒に地元の小麦粉で打ったうどんを入れて食べられていました。各家庭で入れる具材・味付けなどは様々ですが、福島県では一般的に味噌を使うのが特徴です。今回は鶏肉・豆腐・里芋...と具沢山で栄養満点なうどんをお召し上がり下さい。



ひき菜炒り

福島県北部地域の郷土料理として、昔から家庭で作られ食べられてきたお惣菜の一つ。根菜や油揚げを甘辛く炒め煮にした料理で、「ひき菜」は大根や人参の千切りを意味し、名前の由来となっています。



※写真はイメージです