

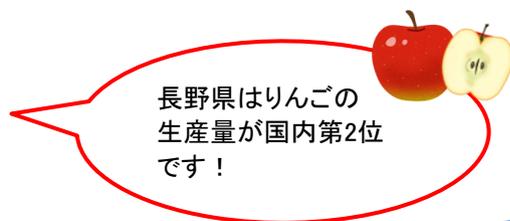
<郷土料理のご紹介>

2月18日(火) 昼食

郷土料理： **長野県**

《メニュー》

- ・ 米飯
- ・ 鶏の山賊焼き
- ・ 薄焼き
- ・ 菜の花のお浸し
- ・ 清汁
- ・ りんご



《解説》

鶏の山賊焼き

長野県中信地方の郷土料理です。鶏もも肉をおろしたニンニクや生姜を効かせた醤油だれに漬け込み、衣をまぶし油で揚げます。「山賊焼き」という名前ですが、実際には焼きません。山賊が物を『取り上げる』=『鶏を揚げる』と語呂を合わせたのが由来といわれています。



薄焼き

北信地方では畑仕事の休憩時に食べたり、子どものおやつとして馴染み深い料理です。小麦粉を水や卵で溶いて焼き、季節の野菜や果物を具材として使用し、四季折々の味を楽しみます。今回は玉葱や青ねぎを使用し、ご飯にも合うみそだれを塗って提供します。



※写真はイメージです

