

<郷土料理のご紹介>

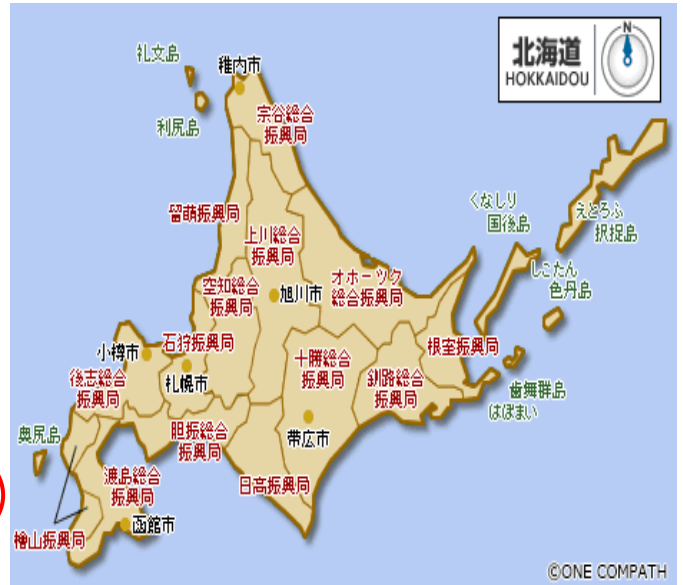
3月6日(木) 昼食

郷土料理：**北海道**

《メニュー》

- ・ 米飯
- ・ 鮭のちゃんちゃん焼き
- ・ 金時豆
- ・ 海藻サラダ
- ・ 清汁
- ・ クリームチーズプリン

北海道は豆類の
生産量が国内トップ
です！



《解説》

鮭のちゃんちゃん焼き

秋から冬にかけてとれる鮭と旬の野菜を蒸し焼きにして味噌で味付けした料理です。
石狩地方の漁師町が発祥で、漁師たちが釣った鮭をドラム缶で作った鉄板で焼いて食べたのが始まりとされています。
名前の由来は諸説あり、“ちゃっちゃと作れるから”、“お父さんが作るから”、“焼く時に鉄板とヘラがチャンチャンと音を立てるから”など様々な由来が伝えられています。



クリームチーズプリン

北海道は、国内生乳生産量の50%以上を占め、日本の牛乳・乳製品製造を支えています。
今回は生乳から作られるクリームチーズを使用し、濃厚な風味と滑らかな舌触りが特徴の少し贅沢なプリンをお召し上がりください。



※写真はイメージです