

<郷土料理のご紹介>

4月25日(金) 昼食

郷土料理： **埼玉県**

《メニュー》

- ・ 米飯
- ・ やきとん風炒め
- ・ ゼリーフライ風
- ・ しらす和え
- ・ 清汁
- ・ パイナップル



《解説》

やきとん風炒め

東松山市の郷土料理で、豚肉を串にさして炭火でじっくり焼いた料理です。辛味噌風味が東松山では定番の味となっており、とても人気のある一品です。献立では食べやすいように串には刺さず豚肉と野菜を炒めて提供致します。



ゼリーフライ風

行田市にあった食品店が考案した、パン粉など衣を使わずに素揚げにしたコロッケの一種です。材料はじゃが芋の他にもからでも使用し、野菜が入っているのが特徴ですが、今回は食べやすくじゃが芋をベースにアレンジしました。ゼリーは洋菓子のゼリーとは関係なく、形状や大きさが小判に近いため「銭富来(ぜにふらい)」と呼ばれていたものがなまり「ゼリーフライ」に変化したとされています。



※写真イメージです