

<郷土料理のご紹介>

5月14日(水) 昼食

郷土料理： **兵庫県**

《メニュー》

- ・ ゆかりご飯
- ・ 煮麺
- ・ 明石焼き風
- ・ 淡路島の玉葱サラダ
- ・ バナナ



《解説》

煮麺

コシがあり歯切れの良い食感でゆでのびしにくいことが特徴の播州そうめん「揖保乃糸」は播磨地方の名産品です。家庭では、夏は冷やしそうめん、冬は煮麺(にゅうめん)として一年中食されています。



明石焼き風

たこ焼きに似ている明石焼きですが、生地は卵と出汁がたっぷり使用されており、地元明石では『玉子焼き』とも呼ばれています。ソースではなく、出汁につけて食べるのも特徴です。



淡路島の玉葱サラダ

全国的に有名な淡路島たまねぎは、柔らかくて甘く辛み成分が少ないとされています。淡路島たまねぎは畑に苗を植えてから収穫まで半年以上の時間をかけて育てられています。



※写真はイメージです