

<郷土料理のご紹介>

5月6日(火) 昼食

郷土料理：**愛媛県**

《メニュー》

- ・ 米飯
- ・ 照り焼きチキン マーレード風味
- ・ 野菜炒め
- ・ 甘夏サラダ
- ・ いもたき
- ・ りんご



《解説》

かんきつ類

愛媛県はかんきつ類の収穫量が日本一の柑橘王国です。太陽の光と潮風をいっぱいに浴び、自然条件がうまく重なることで、甘さと酸味のバランスが絶妙な美味しいかんきつ類が育ちます。今回はメインのソースとサラダでかんきつ類を使用し、爽やかなメニューに仕上げます。



いもたき

愛媛県では、秋に月見を兼ねて河川敷などで「いも」を「たき」(炊き)それを肴に大勢で宴会することを『いもたき』と呼び親しまれています。いもは里芋がよく用いられ、他の具材は地域によって様々です。秋の社日に土地の神に新芋を供え、その年の豊作を祈願する風習が由来とされています。



※写真はイメージです