

<郷土料理のご紹介>

9月6日(土) 昼食

郷土料理：**愛知県**

《メニュー》

- ・ 米飯
- ・ みそかつ
- ・ きのこの和風炒め
- ・ 煮酢和え
- ・ 清汁
- ・ 鬼まんじゅう



《解説》

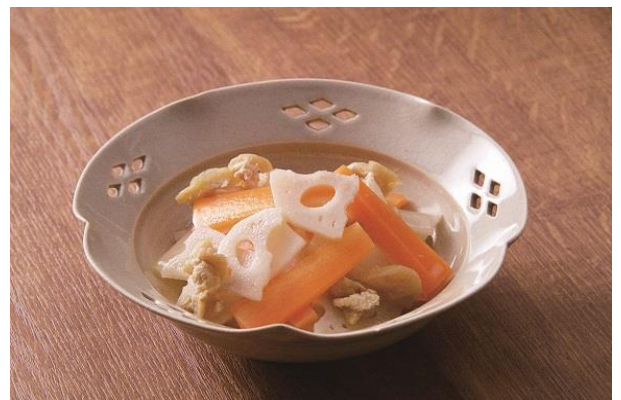
みそかつ

愛知県は八丁味噌などの豆味噌(赤みそ)を使った料理が親しまれています。
みそかつは名古屋市周辺発祥のメニューで、味噌ベースのたれをサクサクのトンカツにかけたボリューム満点の一品です。



煮酢和え

根菜や油揚げを甘く煮たあと酢で和えた料理で、お正月やお祭りなどの大勢の人が集まる時やお盆の精進料理で食べられています。



鬼まんじゅう

角切のさつま芋が入った蒸しまんじゅうです。さつま芋の見える様子が、鬼や金棒をイメージさせるため、鬼まんじゅうと呼ばれています。生地はもちもちとして素朴な味わいが特徴です。



※写真はイメージです