

<郷土料理のご紹介>

11月11日(火) 昼食

郷土料理： **佐賀県**

《メニュー》

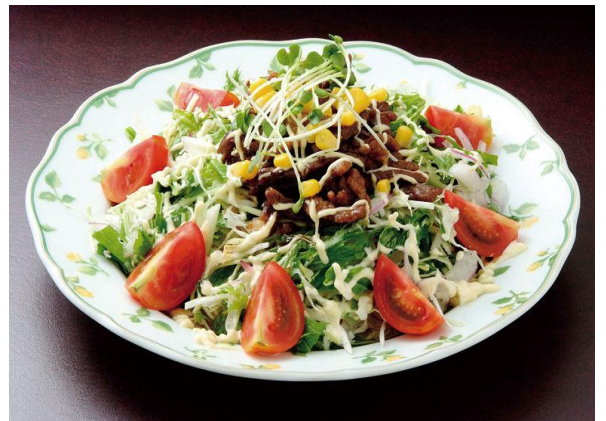
- ・ シシリアンライス
- ・ 青菜のスープ煮
- ・ 呉豆腐
- ・ みそ汁
- ・ パイナップル



《解説》

シシリアンライス

温かいご飯の上に生野菜と甘辛く炒めた肉を乗せ、仕上げにマヨネーズをかけた料理です。昭和50年頃、飲食店のまかない料理として出されたのが始まりで、その後佐賀市内の喫茶店でメニューとして出されるようになりました。現在は家庭料理としても親しまれています。



呉豆腐(ごどうふ)

豆乳に葛粉を加え、加熱し固めた豆腐の一種です。長崎に伝来した精進料理がルーツとされています。もちもちとした食感が特徴で、ソースを変えるとデザートにもなる蛋白質が豊富で優秀な食品です。今回はごま醤油をかけて、小鉢として提供します。



※写真はイメージです