

# <郷土料理のご紹介>

12月27日(土) 昼食

郷土料理： **奈良県**

## 《メニュー》

- ・ 米飯
- ・ 飛鳥汁
- ・ しんじょの貝あんかけ
- ・ 奈良和え
- ・ くずもち



## 《解説》

### 飛鳥汁

飛鳥時代に宮廷へ献上されていた牛乳をみそ汁に加えた料理です。鶏肉や野菜を使用し、まろやかで栄養満点、コクのある味わい深い一品です。  
いにしえから伝わる飛鳥の味を、是非ご賞味ください。



### 奈良和え

奈良の特産品である奈良漬を使用した和え物です。具材を調味料で煮込み、奈良漬を加えて作りますが、あたたかいうちに食べるものではなく、冷めて味がなじんだところを食べる料理です。  
学校給食でも提供され、奈良漬が苦手な子供にも人気です。



### くずもち

葛の根から採取した澱粉で作られたものを葛粉といい中でも奈良県吉野の美しい地下水で作られた「吉野葛」は地域の特産品として有名です。  
葛粉から作られる和菓子のくずもちは、ぷるんとした独特の食感が特徴です。  
今回は、黒蜜ときなこをかけて提供します。



※写真はイメージです