

きゅうしょくつうしん

2月21日(金)

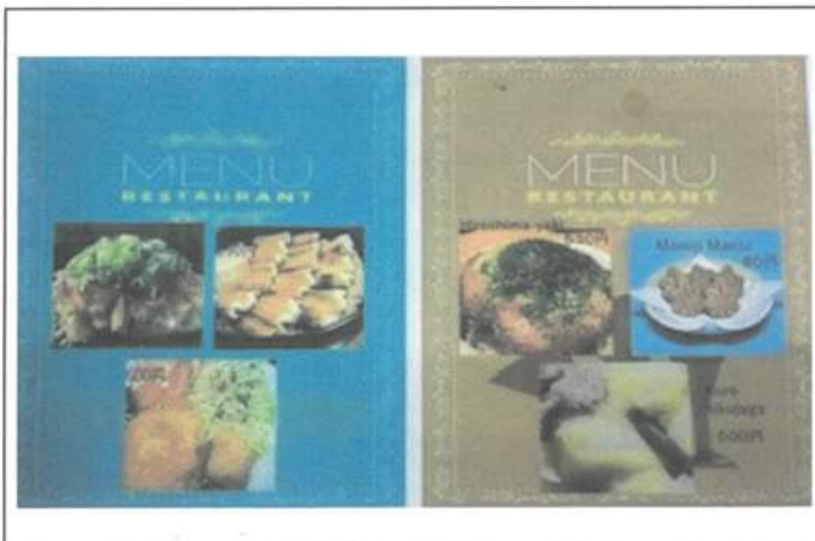


- 穴子めし
- 呉肉じゃが
- ぬた
- はるか
- 牛乳

1～6年生

今日は「白金郷土料理レストラン Shirokane Local Cuisine Restaurant」のメニューから穴子めし・呉肉じゃがを紹介します。5年2組の Tさんと Eさんが 広島県の郷土料理を紹介してくれました。

「穴子めし」は穴子を混ぜ込んだごはんです。広島県は牡蠣が有名ですが、実は穴子も有名です。「呉肉じゃが」は牛肉を使った肉じゃがです。呉は広島にある町の名前です。東京では肉じゃがには豚肉を使うことが多いですが、呉では牛肉を使うそうです。みなさんの家の肉じゃがには豚肉・牛肉・鶏肉のどれを使いますか？「ぬた」は「わけぎ」という葱を使ってつくりました。広島県はわけぎの生産量が日本一です。



いろいろな地域にそれぞれ昔から食べられてきた郷土料理があります。旅行先でその地域の郷土料理を見つけるのも楽しいかもしれませんね。今日もよく噛んで味わっていただきましょう。