

献立ひとくちメモ

6月3日(木)



郷土料理のお話です。

今日の給食は新潟県の郷土料理です。新潟県は、日本海側のほぼ中央部に位置し、冬は数メートルにも及ぶ雪が降り積もる豪雪地帯です。

のっぺとは、新潟県などで食べられている煮物のことです。にんじん、こんにゃくなどの具材のほか、里芋を入れてとろみをつけるのが特徴です。お祝いの席では、鮭やいくらをのせるそうです。

ぽっぽ焼きは、黒砂糖を使った甘くて細長い蒸しパンのようなお菓子です。発祥地は新潟県新発田市（しばたし）とされていて、明治後期に焼きねり菓子として考案されたものだそうです。