

献立ひとくちメモ

1月17日(月)



郷土料理のお話です。

今日の給食は宮城県の郷土料理が登場します。伊達文化の優雅さと自然美が広がる宮城県は、古くから日本の米どころ、みそ蔵としても有名です。海・山・大地の自然にはぐくまれた多彩で豊富な食材に恵まれており、四季折々の自然の恵みを余すところなく生かした料理が多く存在します。

おくずかけは、宮城県の精進料理です。野菜やいも類など具がたくさん入っている汁物です。白玉麩は宮城県の郷土料理には欠かせない食材です。とろみがついているので冷めにくく、寒い季節には体がとても温まります。