

献立ひとくちメモ

3月10日(木)



郷土料理のお話です。

今日は神奈川県の鎌倉、江の島、茅ヶ崎の名物として知られている郷土料理が登場します。神奈川県はしらす漁が盛んで、新鮮なしらすが入りやすく、ご飯の上に乗せて食べるのが特徴です。給食ではかき揚げにしています。

建長汁はけんちん汁のことです。鎌倉にある建長寺のお坊さんが料理に使うはずのお豆腐をくずしてしまい、汁の中に入れて作ったことが始まりとされています。

昭和初期に桃の収穫量全国一位の岡山県を抜き、神奈川県が全国一位になったほど桃の歴史があります。