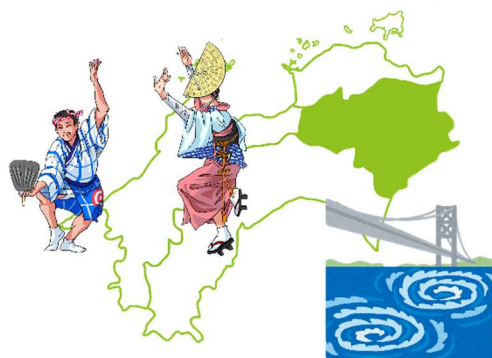


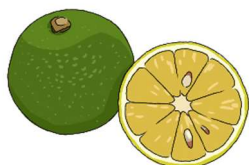
献立ひとくちメモ

10月13日(火)

今日は、徳島県の特産食材の紹介です。



〈すだち〉

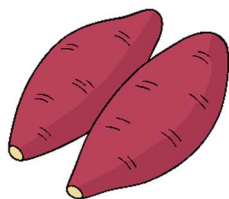


香りがよく、酸味が強いのが特徴の^{かんきつ}柑橘類で、料理の風味づけによく使われます。徳島県が国内生産量の98%を占めています。

〈わかめ〉



徳島県と^{あわじしま}淡路島の^{かいきょう}海峡は潮の^{しお}流れが強いため、歯ごたえの良いわかめが育ちます。宮城県・岩手県の^{さんりく}三陸地方に次いで、全国3位の生産量です。



〈^{なると}鳴門金時〉

徳島県^{なると}鳴門市周辺の地域で作られているブランドさつまいもで、ホクホクした食感が特徴です。今日のさつまいも汁に入っています。