

食育ニュース

11月19日(火)

皿なし

うんしゅう
温州みかん

副菜皿

ぎゅうにゅう
牛乳

あ やさい にも
さつま揚げと野菜の煮物

郷土料理
「新潟県」

のいを
のせましょう。

深皿

や とり はん
焼き鳥ご飯

じる
のっぺ汁

飯椀

のっぺ汁は、^{にいがたけん}新潟県の^{きょうどりょうり}郷土料理です。にんじん、こんにゃく、しいたけなどの具材のほか、^{さといも}里芋を加えてとろみをつけるのが特徴です。^{とくちょう}お祝いの席ではサケやイクラをのせることもあります。家庭によって具材やだしの種類が様々で、^{かくかてい}新潟の各家庭の味だそうです。のっぺ汁の名前は、「とろみのある」という意味の「ぬっぺい」からきており、地域によって「のっぺ」「のっぺい」「ぬっぺい」「ぬっぺり」などと呼ばれます。



給食室の様子



鶏肉を調味料で一度煮つけ、そのあとオーブンで焦げ目をつけて焼き、「焼き鳥」にしました。



「炒り卵」を作り、焼き鳥とともに、ご飯に混ぜました。