

食育ニュース

9月11日(金)

だししょうゆをまぜましょう。

牛乳

副菜皿

ツナと野菜の和え物

深皿

きのこと牛肉のばら^{ずし}寿司

飯椀

のっぺい汁

のっぺい汁は、^{にいがたけん}新潟県の^{きょうとりょうり}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、^{さともしも}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。のっぺい汁の名前は、「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」「ぬっぺい」「ぬっぺり」などとも呼ばれます。



給食室の様子



酢飯に、牛肉、きのこのしぐれ煮を合わせ、のりといんげんを飾った秋のばら寿司です。



「ぬっぺい」のもとである水溶き片栗粉でとろみをつけました。

