

副菜皿

じゃがもち

ぎゅうにゅう
牛乳

深皿

きつねうどん

飯椀

ちくぜんに
筑前煮

各地の郷土料理「じゃがもち」

今日は、北海道をはじめ、全国各地の郷土料理である

「じゃがもち」が出ています。じゃがいもをただ捏ねただけでは、餅のようにはなりません。モチモチの秘密は片栗粉です。蒸して潰したじゃがいもに片栗粉を混ぜて捏ねると、モチモチとまるでお餅のようになります。北海道ではバター醤油で味付けをします。また、和歌山県や高知県では、さつまいもで作り、きな粉をまぶして食べるそうです。今日は、東北地方に習ってチーズとケチャップを使いました。地域によって味付けや作り方が様々であるのも、郷土料理の魅力です。



給食室の様子



中にチーズを入れ、
オーブンで焼き上
げました。

