

だししょうゆを
まぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

副菜皿

のいをのせましょう。
(箸が1膳多く入っています)

やさい あ もの
ツナと野菜の和え物

深皿

ぎゅうにく すし
きのこと牛肉のばら寿司

飯碗

じる
のっぺい汁

新潟県の郷土料理「のっぺい汁」



のっぺい汁は、^{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^{とくちょう}とろみをつけるのが特徴です。

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。

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



最近、肌寒い日が増えてきました。とろみのあるのっぺい汁で温まりましょう。



酢飯を作り、牛ときのこをしぐれ煮して混ぜ合わせ、ばら寿司にしました。