



# 義明苑 ご当地料理ニュース

社会福祉法人 美明会 特別養護老人ホーム 義明苑

平成30年6月号

発行：栄養課

6月に久しぶりにご当地料理を厨房が作るようです！！

今回で、第8弾です。 ※『九州』『北海道』『長野』『栃木・群馬』『千葉』『沖縄』『秋田』

今回は・・・『岩手』の郷土・ご当地料理を出すという事で、いち早く情報を流します！！

## ♪ 6月26日の昼食ご紹介♪

### ①盛岡じゃじゃ麺…

盛岡で「盛岡三大麺」と称される料理。

戦後の盛岡の屋台で考案され広まった料理です。



### ②豆腐田楽…

岩手の北部一帯では、「ハレの日」には豆腐田楽

(豆腐ににんにく味噌をつけあぶる料理)を食べるようです。



### ③いちご煮…

雲丹とアワビの採れる三陸沖ならではの料理です。

煮た雲丹が山いちごに煮ている所からこの名前が付いた

ようです。(海鮮の風味ぎっしりのお吸い物です。)



### ④ヨーグルト(ラズベリー・ブルーベリー添え)…

岩手は、リンゴ・苺に続き、ラズベリー・ブルーベリーの収穫率が多いのです。

そこで、ヨーグルトにふんだんに乗せて提供しますね。



## おやつ

### ⑥かもめの玉子…

言わずと知れた、岩手県大船渡市の郷土菓子。この味は手作りでは出せませんでした。(T-T)

栄養課橋本皆に食べてもらいたく買ってくるので、一緒に食べましょう♪