

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9月号

発行：栄養課

9月にご当地料理第9弾を、厨房の皆は考えているようです！！

※過去作成した地方『九州』『北海道』『長野』『栃木・群馬』『千葉』『沖縄』『秋田』『岩手』

今回は、利用者様に出身者がいますので、前回行きましたが、「群馬」を小旅行しちゃいます♪

♪ 9月28日の昼食ご紹介♪

① 峠の釜めし (風と付けさせて下さい。)・・・

創業60周年の、「おぎ○や」の釜めしを作ります。
懐かしい味で旅に行った気持ちになって欲しいです。



② 茄子の蒲焼・・・

ご近所さんの太田(強戸町かわとみ)の名物料理。

本来、鶏の蒲焼と合わせて重箱にて丼として提供しています。これを、副菜として提供します。



③ 孺恋キャベツの塩昆布和え・・・

群馬と言えば、孺恋のキャベツ！夏から秋にかけて出荷されて全国の出荷量の半分を占めています。



④ けんちゃん汁・・・

日照時間が全国4位の群馬県。小麦の出荷も多く、

「ちぎり団子」を入れ味噌・醤油ベースの汁は絶品です。



⑤ 梨・・・

前橋に200年の歴史を誇る「大島梨」というブランドがあります。

今回は食べやすく薄くスライスして大島梨の種類の「豊水」or「あさづき」を食べて下さい。



おやつ

⑥ 焼きまんじゅう・・・

群馬と言えば焼きまんじゅう!!群馬料理の締めくくりに「上州焼きまんじゅう」お食べ下さい!!

