

3月

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31年3月号

発行：栄養課

またまた朗報です！3月にご当地料理11弾目を、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』『神奈川』

今回は、東海地方の「愛知県」に小旅行に行きます。

♪3月13日の昼食ご紹介♪

① ひつまぶし (出し汁にて提供) …

愛知といえば「うなぎ」三河一色町の鰻生産量は全国一位！！
明治時代が始まりとされ、諸説あるが食器が割れないように
オヒツを用いて、うなぎをまぶして提供したのが始まりとされる。



② 味噌カツ …

八丁味噌の味噌ダシをかけて頂く「名古屋めし」
トンカツを頼むと、「味噌かソースか」と名古屋では
聞かれるそうですよ♪



③ ダツの酢煎り …

ダツとは、「ずいき(いもから)」の別名で、里芋の葉柄部分である。
愛知県全域の郷土料理で、説明するなら…酢の物です☆



④ 八杯汁 …

愛知でのお盆や法事の時に作られる精進料理。
一丁の豆腐で8人分作れるところから名づけられています。
八杯汁に入れる豆腐は細長く切るところが特徴です。



おやつ

新聞にも載りました♪→

⑤ ブラックサンダーあん巻き …

愛知県豊橋市で作られているお菓子「ブラックサンダー」が豊橋銘菓の「あん巻き」という和菓子と
一緒になった商品です。本来チョコクリームで作るようですが、利用者様あんこ好きなので、今回は
こしあんにブラックサンダーを練りこみ義明苑独自提供させていただきます。ぜひ食べてください。(^ 3 ^)♡

