



# 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

2019年10月号

発行：栄養課

令和元年第二弾（過去歴13弾）！！

10月3日に13弾目、グンと近くなり「埼玉の郷土料理」を厨房が提供させて頂きます。

※過去歴『九州』『北海道』『長野』『栃木』『群馬』『千葉』『沖縄』『秋田』『岩手』『神奈川』『愛知』『愛媛』

今回は、映画「飛んで埼玉」で話題の埼玉県旅行です。

## ♪10月3日の昼食ご紹介♪

**くるみ蕎麦（秩父）** …秩父の清流で作られる蕎麦に風味豊かなくるみ汁は濃厚で美味しいです。



**ゼリーフライ（行田）** …おからとじゃがいもが主となる素揚げしたコロッケです。行田ではおやつとして食べられています。昔は「銭富来」と呼ばれ小判型が名前の由来だそうです。

**深谷ネギの葱めた（深谷）** …深谷はネギが特産品で有名です。一年中収穫されますが、秋冬ネギが一番、甘味があり美味しいです。そんな深谷ネギを葱めたにして堪能していただきます。



## フライ（行田/熊谷）…

昭和初期の足袋工場で働く女工のおやつとして人気となりました。

名前の由来は、行田は布の産地だったことから「布来」となったようです。



**梨**…梨は埼玉がなんと！生産量第6位!! (微妙!?)

そんな梨をコンポートにしてケーキ付で提供します♡



## ♪おやつ♪

**梅林堂の武州路（熊谷）**…梅林堂は、熊谷市の本店を構えている和菓子屋です。

義明苑特養の管理栄養士（熊谷市出身）おすすめのおやつです。

みんなに食べてほしくて奮発してもらっちゃいました。v(\*^o^\*)

