

ひとくちおたより



11/10(月)

きょう やまがたけん きょうどりょうり つく いもに さといも にく やさい
 今日は、山形県の郷土料理を作りました。芋煮は、里芋、肉、野菜、
 こんにゃくなどを煮込んだものです。毎年秋になると、県内の河原や
 キャンプ場で芋煮会が開かれるそうです。今日は、ホクホクな里芋を
 あじ くだ
 味わって下さい。そして、山形県では、食用菊の生産量も全国第一位を
 ほこ ひた なか あわ むらさきいろ まく はな い
 誇ります。お浸しの中に淡い紫色の菊の花を入れました。シャキシャキ
 は とくちょう くだもの やまがたけんさん せいよう
 した歯ごたえが特徴です。果物も山形県産の西洋なし「ラ・フランス」
 がお よ のう こう あま なめ したざわ じょうひん あじ
 です。香りが良く、濃厚な甘みと滑らかな舌触りで上品な味が
 とくちょう きょう やまがた きょうどりょうり あじ くだ
 特徴です。今日は、山形の郷土料理を味わって下さい。

給食室より

