

日本列島 食紀行

～かるが厨房発～

Vol.13

今月は三重県



平成 30年 7月 27日(金)



今月は三重県の郷土料理「肉ごはん・ちやつ」を提供しました。
肉ごはんは、甘辛く煮た牛肉をご飯に混ぜています。
ちやつは、蓮根や人参、油揚げ、刻み昆布などを酢を入れた煮汁で煮た後、冷ましてごまを加えた和え物になっています。

次回は「香川県」のご当地料理です☆



「ちゃつ」と聞きなれない料理でどんなものか興味津々。シイタケや蓮根、昆布などが甘酢であえてあり、ゴマの風味も良く、とても美味しかったです。家でもレシピをみて作ってみました。家族にも大好評でした！

「ちゃつ」って盛り付ける器の名前が由来みたいですね。栄養管理室の皆さん、いつも色々なアイデアを出して工夫して作っていただき、ありがとうございます。

この日の検食担当 事務 Y.Kより