

日本列島 食紀行

～かるが厨房発～

Vol.21

今月は岩手県

令和 元年 6月 27日(木)



今月は岩手県の郷土料理、「じゃじゃ麺」風を提供しました。

「じゃじゃ麺」は、茹でたての麺の上に特製のみそやネギなどがのり、それをよく絡めて食べる独特の麺類です。デイサービスご利用者様からは、みそが濃い、麺が硬め等のご意見をいただき、次回の参考にさせていただきます。

次回は「静岡県」のご当地料理です☆

『じゃじゃ麺』 は初めて食べましたが、肉味噌の甘さとさっぱりとした麺の相性がよく食がすすみました。ご飯にも合いそうな味です。
利用者様にも好評で「美味しいです」と喜んでおられました。

郷土料理という事で、岩手に行った気分が少し味わえた気がします。

とても美味しくいただきました(´艸`*) 検食担当 S.F