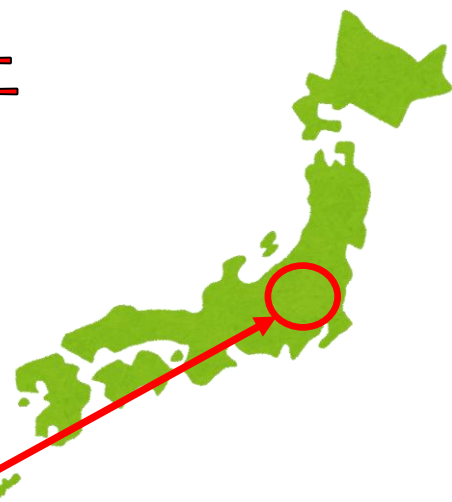


日本列島 食紀行

～かるが厨房発～

Vol.24

今月は群馬県



令和 元年 9月26日(木)



今月は群馬県の郷土料理、「おきりこみ」を提供しました。
うどんを野菜とともに煮込んだ具たくさんの「おきりこみ」は、
家族の健康を願う、おふくろの味！そして、栄養バランスに優れた手早く
大量に作れる料理です。

次回は「広島県」のご当地料理です☆

『おきりこみ』という名前は初めて聞きましたが、うどんと鶏肉、季節の野菜等を出し汁で柔らかく煮込んだ群馬県の郷土料理でした。里芋の甘未と鶏肉の旨味がよく出ており、どこか懐かしい味がしました。利用者様や入居者様も喜ばれたと思います。美味しすぎて、おつゆも残さずいただきました！

呉に居ながら、色々な県の郷土料理が味わえるなんて幸せですね。

《 検食：事務室M・I 》