

令和5年6月22日（木）



献立名

- ・西区こしひかり ・ちいめん山椒
- ・牛乳
- ・肉豆腐
- ・湯葉入り春雨サラダ ・わらび餅

今日は、京都府の郷土料理です。ちいめん山椒は、京都の土産物として有名です。北部の美山地方で山椒の実がよくとれるため、この山椒とちいめんじゃこを合わせて京都の料理人が調理したところ、美味しいと有名になりました。

また、お寺の多い京都では、生きているものを殺してはいけないという仏教の教えに基づき、精進料理が発達しました。中でも豆腐料理は、大切なたんぱく源であり、京都を代表する料理です。今日はかつおだしを効かせた肉豆腐としました。

副菜の春雨サラダには、湯葉を加えています。いつもの春雨サラダよりもコクが出て、より美味しいサラダになります。3年生、京都への修学旅行で色々な料理を食べてきて欲しいな、私もついていきたいなと思う日でした。