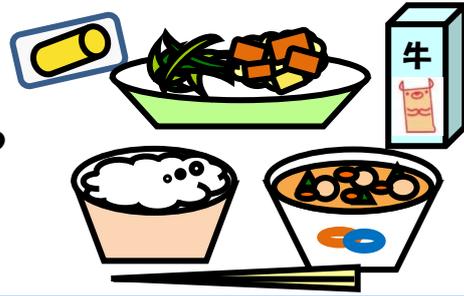


24日は、金沢の献立です！



金沢市

ごはん 牛乳
じぶに
かがれんこんだんごじる
さつまいもクレープ



じぶに いしかわけん きょうどりょうり
治部煮は、石川県の郷土料理のひとつです。
えどじだい つた ぶし しよみん した
江戸時代から伝わり、武士から庶民まで親しまれて
きた料理です。

こむぎこ かもにく きせつ やさい いしかわけん
小麦粉をまぶした鴨肉や季節の野菜、石川県の
伝統食品の「すだれ麩」をだし汁で煮て作ります。

うえ すこ た
上にわさびを少しのせて食べます。

なべ に すこ おと
鍋で煮るときに「じぶじぶ」と音が
することから、「じぶ煮」という名前が
ついたといわれています。



じぶに 治部煮



か が 加賀れんこん



か が やさい
加賀れんこんは、加賀野菜のひとつです。ふつうの
れんこんと比べて、穴が小さく肉厚です。でんぷん質が
おお 多く、ねばりが強いので、調理すると、もっちりした
しょっかん たの 食感が楽しめます。

きょう 今日、すりおろしとみじん切りに
した加賀れんこんと白玉粉を合わせて
だんご 団子をつくりました。

りょうほう しょっかん
「もちっ！シャキッ！」の両方の食感を
あじ 味わってください。



ご ろう じま きん とき 五郎島金時

ごろうしまきんとき か が やさい
五郎島金時は、加賀野菜のひとつです。金沢港に近い、
すなち はたけ つく
サラサラの砂地の畑で作られています。

きょう 今日デザートは、五郎島金時を使ったクレープです。



