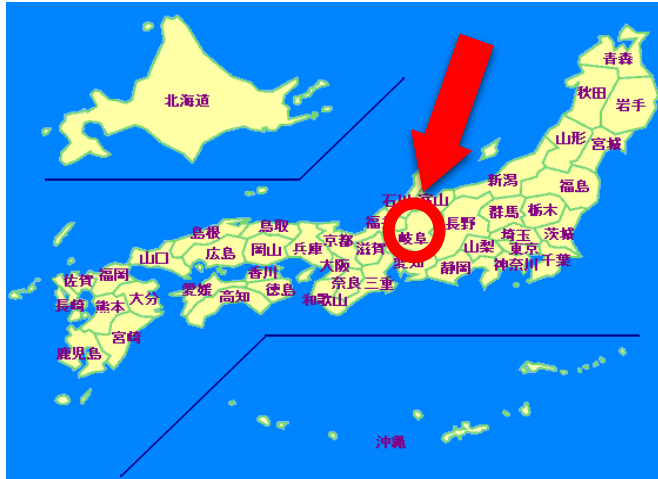


10月11日(火)

ぎふけん こんだて 岐阜県献立



「ケイチャン」

「ケイチャン」とは岐阜県の山あいに伝わる、味噌や醤油

ベースのタレに鶏肉を漬け込み、キャベツやもやし、

季節の野菜と炒めた料理です。身近な食材、調味料で

手軽に調理できることから、今では、地域のソウルフー

ドとして定着しています。

「ゆうぜんごはん」

使われている食材が着物の友禅染めのよ

うに彩りが豊かできれいなことからこの

名前がつけました。この1品で、ごはん、

肉、野菜など、いろいろな栄養を一度にと
ることができます。

「すったてじる」

ゆでた大豆をすりつぶした「すったて」に

味噌、醤油などを加えた汁物です。

岐阜県では、郷土料理として親しまれて
います。



くりのムース

