

日本全国味めぐり

4月17日は

三重県

の献立です。

牛肉ごはん 牛乳 あいませ、あおさのみそ汁、みかんゼリー

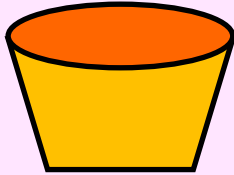
黒潮が運んでくる温かい風で
温暖な気候の三重県南部では、み
かんなどかんきつ類が栽培され
ています。

南紀みかんとして有名です。

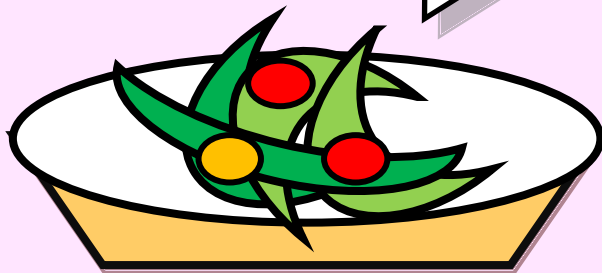
「あいませ」は、日本のいろいろな地域でその土地
でとれた野菜を使い作られている郷土料理です。

この「あいませ」は、伊勢地域に伝わるもので、甘
辛く煮た油あげと干しいたけを千切りの大根、人参
とともに甘酢で和えたものです。

みかんゼリー



あいませ



牛肉ごはん



あおさの
みそ汁

「牛肉ごはん」は、四日市市の郷土料理です。
明治時代より、人が集まったとき、お祭りのと
きなど特別な日に食べられてきた料理です。

しょうゆと砂糖で甘辛く煮た牛肉を混ぜて
作ります。

「あおさ」は、伊勢志摩半島を中心に冬から春に
かけて採れる海藻で、生産量全国一位です。汁物に
入れると、ふわっとほどけて、磯の香りがします。

～毎月19日は食育の日～