



のこさ
ず食
べ
てね!

5月19日は

富山県

の献立です。

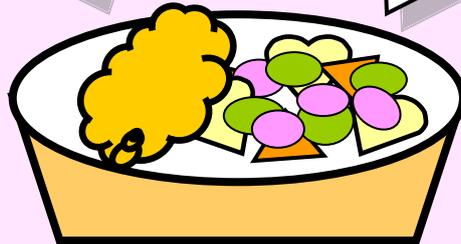
ご飯・白えびのかきあげ

赤かぶつけもの、ひみうどん汁、とろろこんぶ

透明で美しいことから「富山湾の宝石」とよばれるシラエビは、シロエビともよばれる5~8cmほどの大きさの小型のエビです。ブリ・ほたるいかと並んで「富山県のさかな」として有名です。

五箇山カブラは、富山県南部のとなみ平野から五箇山の中山間地にかけてさいばいされている赤カブです。雪深いこの地域の大切な冬の野菜源として、根は塩漬けし、葉は干して保存します。

とろろこんぶ



白えびのかきあげ
赤かぶつけもの



ご飯



ひみうどん
汁

とろろ昆布は、昆布をブロック状に固め、その断面を薄く糸状に削りとったもので、けずり昆布ともよばれています。

富山県は、昆布を北海道から大阪に運ぶ北前船の中継地として栄えました。現在も昆布の消費量は日本一です。

ひみうどんは、富山県氷見市で作られる手延べ式の細いうどんです。手打ちうどんのように、足踏みでうどんを作っていく特徴があります。

~毎月19日は食育の日~