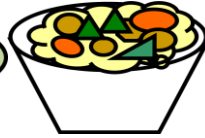


27日は、金沢の献立です！



今日のこんだて

ハントンライス 牛乳
さつまいものチャウダー



ハントンライス

上にあるフライは、
エビフライしろうみざかなや白身魚！
トンカツをのせる
お店みせもあるそうですよ！



●ハントンライスとは…?!

ハントンライスは、かなざわし金沢市の名物グルメです。ケチャップライスうえの上に、やうす焼き
たまごぎよかいと魚介のフライがのり、ケチャップとタルタルソースがかかっています。

ハンガリー料理りょうりがもととなっていることからハンガリーの「ハン」、昔むかしはマグロの
フライをのせていたことから、フランス語でマグロを意味する「トン」をあわせて、
「ハントンライス」という名前なまえがついたといわれています。



こっぽこぼ / 五郎島金時

ごろうしまきんとき五郎島金時は、か が や さ い加賀野菜のひとつです。かなざわこう ちか金沢港に近い、
す な ち は た け つ くサラサラの砂地の畑はたけで作られています。

べにいろきれいな紅色と、こっぽこぼかなざわべん（金沢弁で「ホクホク」
という意味）の食感い み、甘味あまみが強いつよのが特ちょうです。

きょう今日は、チャウダーいに入れました♪