

R3. 5月 お食事の紹介

今月の郷土料理は「秋田県」でした



ご飯・チキン南蛮・切干大根+ポリタン
ごまめしサラダ・味噌汁



ご飯・スパニッシュオムレツ・スパノテー
菜の花のおかか和え・コーンスープ



ご飯・揚げ鶏のおろしポン酢かけ・エリンギ炒め
ほうれん草のおひたし・吸い物



よもぎそば

今月の郷土食「秋田県」



山菜ごはん・稲庭うどん・大根と鶏肉の
塩こうじ煮・胡瓜の酢の物・デザート

今日の献立

稲庭うどんは、寛文5年(1665年)に、稲庭左エ門によって製法を確立されました。独特な製法であり、生産量に限りがあったことから、秋田藩の名品として各藩への贈答品に用いられていました。高級品であり、長らく庶民の口にはいることはありませんでした。

知る人ぞ知る高級品だった『稲庭うどん』ですが、時代が下るにつれてその知名度を上げていきます。脈々と受け継がれてきた製造方法が昭和47年に公開されると、製造量が大幅に増加。現在では秋田県を代表する料理となっています。

R3. 5月分 ショートステイ 活動の様子



こどもの日



5月

母の日



ホームページ、是非アクセスしてください！

掛川 心楽

ウェブ検索

CLICK!!