

令和7年12月17日

岐阜県の郷土料理



献立

- ・ ご飯
- ・ ひじきと大豆の卵焼き
- ・ 寒天サラダ
- ・ 鶏ちゃん焼き
- ・ 牛乳

今日は岐阜県の郷土料理を取り入れています。厳しい冬の気候と味噌が貴重な保存食だったという歴史的な背景から、多くの味噌料理が生まれました。

「鶏ちゃん焼き」は、鶏肉とキャベツやもやし、季節の野菜に特製のタレをからめ、鉄板などで焼きながら食べます。地域や家庭、お店などによって味つけや作り方には違いがあり、それぞれのこだわりの味を楽しめるのも魅力です。

また、「細寒天」の生産量が日本一ということで、寒天サラダを作りました。