

奈良県郷土料理



令和4年9月6日 (火)

- ・ 枝豆ごはん
- ・ 千草焼き
- ・ のっぺ
- ・ 飛鳥鍋
- ・ 牛乳

奈良県郷土料理

今月の給食では、奈良県の郷土料理である「飛鳥鍋」と「のっぺ」を作りました。飛鳥鍋は、牛乳を使った珍しい鍋です。だしは鶏がらでとります。飛鳥時代に唐からきた僧侶がヤギの乳で鍋物をつくったのが最初といわれています。奈良ののっぺは、厚揚げとさといもが必ず入ります。だしに調味料を入れ、野菜を加えて、汁気がなくなるまで煮込めば完成です。3年生は9月に修学旅行で奈良に行くので、もしかしたら現地でこれらの料理を見かけることがあるかもしれませんね。

