

4月の食育の日の献立

「愛知県の郷土料理」

今日は、食育の日の献立で、愛知県の郷土料理「かきまわし」を紹介します。

「かきまわし」とは愛知県で昔から食べられている料理で、にんじんやとり肉などが入っている混ぜごはんです。『かきまし』または『にんじんごはん』とも呼ばれています。具を煮てから、炊いたごはんに入れてかき混ぜることから「かきまわし」と言われるようになりました。法事や人がたくさん集まる時などによく作られます。

また、愛知県は豆みその生産が古くから盛んで、この地方の料理には欠かせない調味料となっています。

「みそカツ」は、とんかつにみそだれをかけた名物料理です。大きな特徴は、赤みそ仕立てのみそだれです。

愛知県の郷土料理を味わってください。



かきまわし

令和7年4月17日(木)



- ・かきまわし ・牛乳
- ・みそカツ
- ・三色おひたし

かきまわし



みそカツ

