

きょう
今日は

みやぎけん きょうど りょうり
宮城県郷土料理です

● あぶら ふ どん ●
油麩丼

あぶら ふ どん みやぎけん とめ し はっしょう い
油麩丼は宮城県登米市発祥と言われ、
にく た 食べられない人のために、カツ丼や
おやかどん か
親子丼の代わりとして生まれたメニューです。
あぶら ふ あぶら あ
油麩とは、「油で揚げたお麩」のことで、
にじる
煮汁がよくしみ込んで、とってもおいしいです。
そのあぶら ふ たまご
油麩を卵とじにしてあぶら ふ どん つく
油麩丼を作ります。



● せんだい みそ こんさい じる ●
仙台味噌の根菜汁

みやぎけん しゅと せんだい おも つく みそ せんだい みそ い
宮城県の首都仙台で主に作られる味噌のことを仙台味噌と言います。
せんだい みそ こめ こうじ だいず つく からくち
仙台味噌は米麹と大豆で作られていて、辛口(しょっぱめ)の赤味噌
です。

きゅうしよく
給食ではその味噌を使って、
こんさい い みそ じる つく
根菜入りの味噌汁を作りました。
ごぼう にんじん だいこん じゃが 芋 などの
やさい はい
野菜が入っています。

