

今日は「群馬の郷土食の献立」でした。



放送原稿を紹介します。

『群馬の郷土料理』

今日の給食は、群馬県の郷土料理である「すいとん」と「みそこんにゃく」です。昔から米と麦の二毛作が行われていた群馬県は、とくに小麦粉の生産が盛んです。すいとんは、小麦粉に水を加えて、こねて、手でちぎったり、丸めたり、小さい塊にして汁で煮込んだ料理で、群馬県の郷土料理として有名な一品です。

地域によって使う材料や味付けや呼び名が、少しずつ違うようです。

みそこんにゃくは、こんにゃくいもの生産量日本一を誇る群馬県ならではの料理で、みそ田楽ともいわれています。あまったみそはパンにつけて食べてみてください。みそパンになってまたおいしいですよ。