

日本列島 食紀行

～かるが厨房発～

Vol.19

今月は石川県



平成 31年 1月 31日(木)



今月は石川県の郷土料理「治部煮」を提供しました。
治部煮は江戸時代から伝わり、石川県を代表する郷土料理の1つです。
今回は鶏肉・白菜・人参を使用しています。鶏肉にまぶした片栗粉が
身を軟らかく保ち、煮汁にとろみを付けて優しい味の主菜になりました。

次回は「鳥取県」のご当地料理です☆

今日は石川県の郷土料理。

メインは、鶏肉と白菜の「治部煮」でした。「治部煮」は粉をまぶした肉を味付けし、だし汁で煮た料理です。旨味を閉じ込めた肉が口当たりがよく、煮汁の程よいとろみで、とても食べやすく仕上がっていたと思います。特にこの日は小雨が降る肌寒い日だったのでとても温まりました。

豆腐の田楽もよかったです。この時期、味噌のものはいいですね。

栄養管理室所属の私としては、「次回も乞うご期待！」で皆様に楽しんでいただければと思っております。

検食担当 N.Aより