

5/26(木)

昼食は…

宮城の陣武士料理



* 献立内容 *

- ・炊き込みご飯
- ・鶏肉の仙台味噌焼
- ・みょうがの甘酢漬け
- ・高野豆腐と若芽の炊き合わせ
- ・彩りピーマンの和え物
- ・漬物



* 伊達政宗の歴史 *

伊達政宗(だてまさむね)は安土桃山時代から江戸時代前期にかけて活躍した武将であり、東北を平定して仙台藩を開いた人物です。幼少時に患った疱瘡(天然痘)により右目を失明し、隻眼となったことから後世「独眼竜政宗」という異名もあり、小説や映画などで主人公に扱われるほど日本では非常に人気のある戦国武将です。また、宮城県の「仙台城」を築き上げたのも伊達政宗とされています。



宮城県の観光地

瑞鳳殿
(ずいほうでん)



松島



鳴子峡



仙台味噌ってどんなみそ？

仙台味噌の主な基準は、

- ・組合に加入して、**宮城県内**で製造すること
- ・材料が大豆**10**に対してこうじは**5~8**の割合であること
- ・塩分が**11~13%**であること

これらが主な基準となり、すべての基準を満たして初めて仙台味噌と呼ばれるものになり、赤味噌の代表格とされています。一般的なお味噌に比べ赤く、辛口なのが特徴です。

5/26(木)郷土料理、ぜひお楽しみに★ 栄養課 丸