

2023年9月25日 バスで巡る全国グルメツアー～愛媛～



こんにちは、栄養課です☆

栄養課では、毎月1回、全国各地のご当地グルメを提供しています。

今月は愛媛県の松山地方をイメージした献立で、9月25日の昼食でしょうゆめし、じゃこ天、いもたき、白菜の酢の物、味噌汁、抹茶ゼリーあんみつを提供しました。

愛媛県の松山地方では、室町時代から炊き込みご飯を「しょうゆめし」と呼び、お祝い事の際などにハレの日の料理として食べる習慣がありました。

季節の食材を加えて一年中アレンジを楽しむことができ、今回は鶏肉、しいたけ、ごぼう、人参、卵、グリーンピースが入っていて、具たくさんで色鮮やかでした。

じゃこ天も大きくてかなりボリュームがありましたが、多くの利用者様があつという間に召し上がっていました。

白菜の酢の物は、愛媛県の特産品であるみかんが入っていて酸味と甘みのバランスがちょうど良く、とてもさわやかな味付けでした。

今後も、利用者様に喜んでいただけるよう、全国各地の味を提供していきますので、ぜひお楽しみに！