

ほっかいどう きょうどりょうり 北海道の郷土料理について知ろう

2月8日(月)

きょう こんだて 〈今日の献立〉

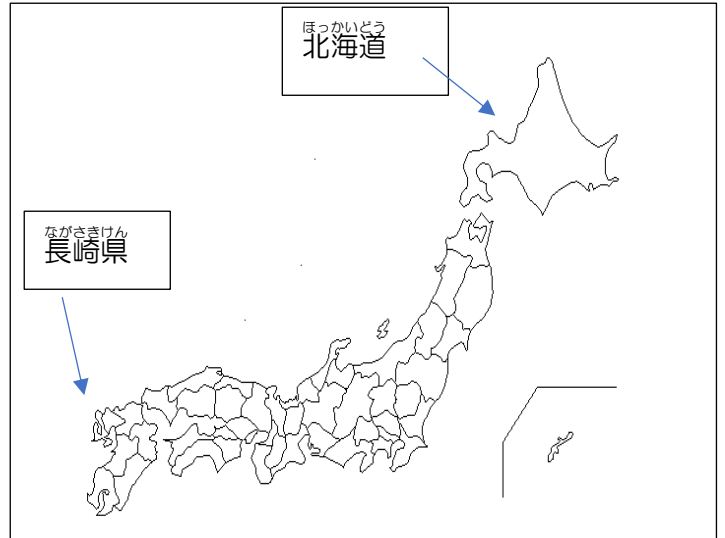
ごはん ぎゅうにゅう 牛乳

どさんこ じる 汁

さけの しお 塩やき

ほうれん そう 草のごまあえ

ちりめん こんぶ 昆布



ほっかいどう きょうどりょうり 北海道の郷土料理「どさんこ汁」

「道産子」とは、「北海道でうまれたもの」を意味する言葉です。

北海道はとても広く、地形や気候もそれぞれの地域で違いがあります。そのことをいかして、小麦、大豆、じゃがいも、てんさいなどの畑作物や、たまねぎ、かぼちゃ、とうもろこしなどの野菜、生乳や牛肉などの農畜産物が多く生産されています。

どさんこ汁は、北海道の豊かな自然と広い大地でとれる食べ物を取り入れた北海道の郷土料理です。

今日のどさんこ汁には、豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、とうもろこしが入っています。煮干しでだしをとり、バターとみそで味付けしているのが特徴です。寒いこの時期にぴったりの、体があたたまる汁ものです。

