

とうほくちほう あおもりけん きょうどりょうり し
東北地方・青森県の郷土料理について知ろう

3月8日(金)

きょう こんだて
 <今日の献立>

ごはん

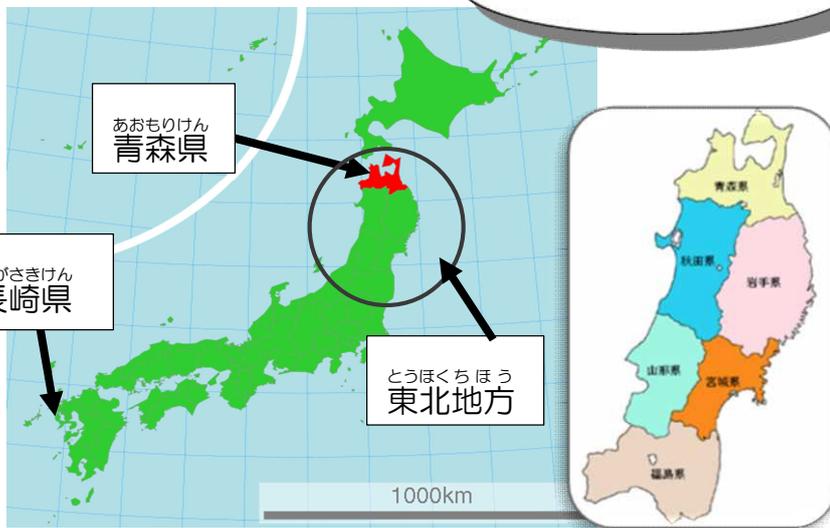
ぎゅうにゅう

牛乳

せんべい汁

いわしのおかか煮

ひきな炒り



ひがしにほんだいしんさい
東日本大震災について

へいせい ねん がつ にち はっせい ひがしにほんだいしんさい あおもりけん あきたけん
 平成23年3月11日に発生した東日本大震災では、青森県、秋田県、
 いわてけん やまがたけん みやぎけん ふくしまけん とうほくちほう じしん つなみ おお
 岩手県、山形県、宮城県、福島県の東北地方は、地震や津波により大きな
 ひがい 被害をうけました。今日は、ふくしまけん きょうどりょうり ひきな い あおもりけん
 福島県の郷土料理「ひきな炒り」と青森県の
 郷土料理「せんべい汁」を作りました。とうほくちほう みなさん ふっこう
 東北地方のみなさんの復興を
 ねが 願いながら食べましょう。

あおもりけん きょうどりょうり じる
青森県の郷土料理「せんべい汁」

せんべい汁は、あおもりけん きょうどりょうり じる
 青森県の郷土料理です。だし汁
 に、とりにく きせつ やさい なんぶ
 鶏肉と季節の野菜、「南部せんべい」を入れて
 しょうゆ さけ あじつ
 しょうゆと酒で味付けしたものです。とりにく ほか
 サバの水煮缶や馬肉を使うこともあるそうです。



せんべい汁

なんぶ
 南部せんべいは、「おつゆせんべい」ともいい
 に 煮こんでも溶けにくいように、じる せんよう つく
 汁もの専用で作ら
 れています。



せんべい汁に使われる「南部せんべい」。
 わ 割って、じる い 汁に入れます。