

3月12日 (金)

和食の日



【献立名】

ごはん、牛乳、
ささかまのいそべ揚げ、
ひじきと豆の煮もの、
おくずかけ汁

【ひとくちメモ】

宮城県はおいしい米や野菜のほか、新鮮な魚がとれるところです。魚を原料にした「ささかま」は宮県の特産品の一つで、塩竈市や石巻市などの工場で作られています。10年前の東日本大震災では大きな被害を受けましたが、少しずつ復興を遂げました。今日は塩竈市の工場で作ったささかまを、てんぷら粉に青のりを入れて、油で揚げました。

