

ひろげよう、全国厚生連の輪！

全国の厚生連系列病院では、「広げよう、厚生連の輪！お薦め郷土料理」というテーマで、統一献立の日を開催しています。平成 27 年度から実施しており、過去には鶏飯、しっぽくうどん、きりたんぽなどが提供されました。

今月は当院が、「大根そば」と「いもフライ」を全国に発信しました。

全国厚生連栄養士協議会 全国統一献立の日 令和元年 5 月 17 日(金曜日)

第 21 回目は栃木県の郷土料理

大根そばといもフライ

- 栃木県南部の佐野市では、食糧の少ない時代「かさ増し」に千切りの茹でた大根をそばに混ぜて食べていました。口の中で味わうと、大根とそばの食感はアンバランスですが絶妙に美味しいです。今となってはこの地方では人気の食べ方です。
- 蒸かしたじゃが芋に、小麦粉→パン粉を付けフライに揚げ、地元のソース会社(フルーツベースのソース)の甘ロソースを付けて食べます。16 年前に地元ソース会社と商工会が町おこしとして「いもフライの会」を発足しました。この地方では、中食として地元にも愛される郷土の味です。

