

令和8年1月19日 月曜日

100年フード

秋田県きりたんぽ



★ 野菜と油揚げのごま和え
☺️八王子産こまつな、にんじん使用

★ 牛乳

★ 豚肉の生姜焼き

★ ごはん

★★ きりたんぽ汁
☺️八王子産だいこん、にんじん、ながねぎ、こまつな使用

きりたんぽ



おおだてし

秋田県大館市で江戸時代から親しまれている家庭料理です。比内地鶏のだしに地元の具材を加えて作る鍋料理で、ごはんをつぶして串にさして焼いた「きりたんぽ」を入れます。

新米の時期になると、「たんぽ会」が開かれ、街はきりたんぽ一色になります。家族の味として受け継がれてきた、客をもてなすためにも欠かせない、ごちそうです。



きりたんぽは
カットして
オーブンで
焼きました

