

全国ご当地グルメ味めぐり

4月の旅行先は「中華人民共和国」です



昨年好評だった中華料理... 今年もやります！！
 中国の人口は世界一で、面積は日本の25倍の広さ。
 なので、中国料理といっても地方により調理や味付けは様々。
 こってりした味付けが特徴の北京料理・香辛料の辛さが特徴の
 四川料理。他にも上海料理や広東料理などがあります。



ぜひ、海外旅行気分をお楽しみください♪

栄養グループ同

サンラータン
酸辣湯 (四川料理)

酢の酸味と、こしょうやラー油の辛みがきいたスープ

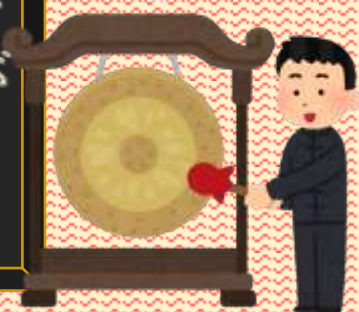
チンジャオロース
青椒肉絲 (四川料理)

青椒=ピーマン、肉絲=肉の細切りという意味。中国では豚肉を使用する



提供日

4月13日



ザーサイ (搾菜) ってなにかご存じですか？

からし菜の一種で高菜の仲間とされる野菜なんです！
 野菜の茎の部分がこぶ状にふくらんでいるのが特徴で、
 味は生のままでもピリッとした辛さがあります。
 中国の四川省で栽培が始まったとされています。



5月の旅行先は「九州地方」です。

どうぞお楽しみに♪

福岡県・佐賀県・大分県
 長崎県・熊本県
 宮崎県・鹿児島県

