



全国ご当地グルメ味めぐり



2月の旅行先は「**京都府**」です！！

国の登録無形文化財にも指定され、海外からも注目を集める京料理。そんな京料理は素材本来の味を活かした調理法が特徴です。
今回は鶏肉の旨味を活かした「**鶏南蛮そば**」、甘辛いダシがじゅわっと口に広がる「**いなり寿司**」、デザートに風味豊かなよもぎのムースをご提供します！

ぜひ旅行気分をお楽しみください♪

栄養グループ同



提供日

2月22日



お品書き

- ・ 鶏南蛮そば
- ・ いなり寿司
- ・ ふろふき大根
- ・ よもぎのムース

鶏南蛮そばの「南蛮」って何？

南蛮（なんばん）とはネギの事を指し、南蛮そばとはネギの入ったそばの事を言います。

これは江戸時代に来日した南蛮人が健康保持のためにネギを盛んに食べていたため、ネギを「南蛮」と呼ぶ由来になったとされています。



次回は「**愛知県**」への旅行です！！
どうぞお楽しみに♪