

きょうのこんだて

5がつ16にち

ごはん

けんちゃん

あわじしまたまねぎコロッケ

なめたけあえ



きょうのポイント

けんちゃん

けんちゃんは大分県国東市の郷土料理です。けんちん汁に近い料理で、和尚さんが野菜くずを煮込んで食べたのがはじまりと言われています。その和尚さんがいたお寺の名前が「建長寺」で「建長汁」となり、いまの「けんちゃん」となりました。もともとは煮物ですが、汁を多くしたり、うどんを入れる地域もあるそうです。

大きなお鍋でつくることも多い料理だそうです。



5がつ16にち きょうのたべもの

