

きょうのこんだて

11がつ19にち

ごはん

のっぺいじる

あわじたまねぎころっけ

ごまあえ



郷土料理
のっぺい汁
(日本)

きょうのポイント

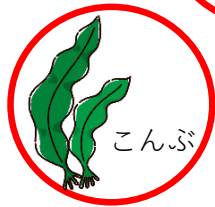
のっぺい汁

新潟県の郷土料理として知られていますが、実は全国各地に伝わる郷土料理です。奈良県、島根県、熊本県などでも作られており各地により「のっぺい」「のっぺい鍋」「のっぺい煮」「のっぺ」「のっぺ汁」などさまざまな呼び方をします。里芋、ごぼう、れんこん、にんじんなど季節の野菜をふんだんに使って、鶏肉や鮭などを入れることもあります。

ゆっくり
よくかんで
たべよう



11がつ19にち きょうのたべもの



こんぶ



とうふ



とりにく



かたくりこ



さとう



ごま



あぶら



コロッケ



ごはん



さといも



にんじん



ほうれんそう



あおねぎ



だいこん

