

きょうのこんだて

1がつ20にち

ひるぜんおこわ

みぞれじる

あわじたまねぎころっけ

ごまあえ



郷土料理
蒜山おこわ
(岡山)

きょうのポイント

蒜山おこわ

味がおいしいことはもちろん、様々な具材が入り、栄養の面からもうよい料理です。と紹介されるほど具沢山なおこわです。

岡山県北部から鳥取県境に位置する蒜山地方に伝わる郷土料理です。祝い事には欠かせない一品で、赤飯を炊くときに間違っちらし寿司の具を入れてしまい、せっかくなので小豆も入れて一緒に蒸して食べたらおいしかった。ことが始まりだと言われています。

ゆっくり
よくかんで
たべよう



1がつ20にち きょうのたべもの

