

郷土料理 福島県



メニュー

鶏ごぼうご飯、わかさぎのフリッター、こづゆ、みかん

こづゆについて

こづゆは、会津塗りの器で食べる福島県会津地方や郡山地方の料理です。海のものが入りにくい内陸部の料理であるため、食材は乾物が中心です。具材は地域によって異なり、平野部ではホタテの貝柱を、山間部ではするめを使うことが多いそうです。江戸時代後期から明治時代初期にかけて会津藩の武家料理や庶民のごちそうとして広まり、現在では正月や祝い事の際に作られる料理です。

給食ではするめを使用しました♪