



AZABU KITCHEN

ご当地

2024-10

麻生北見病院栄養科

なすうどん

8月9日

- ・なすうどん
- ・たまごかけごはん焼き (TKGY)
- ・小倉ミルクゼリー



ご当地メニュー

石川県

石川県は美味しいご当地グルメが豊富です！



なすそうめん ※ 本日は「うどん」でアレンジしています♪

切れ目を入れたなすを出汁で煮ます。なすにある程度火が通ったら、あらかじめゆでておいたそうめんを加え、ひと煮立ちさせます。醤油で味付けるのが一般的ですが、味噌仕立てにする家庭もあるそうです。決まったレシピはなく、乾麺のそうめんを煮こむなど、各家庭によってさまざまな作り方があります。



耳鼻咽喉科 麻生北見病院 栄養科

たまごかけごはん焼き (TKGY)



T=たまご K=かけ G=ごはん Y=焼き

石川県白山市、鶴来商工会青年部の1人がイベントの打ち上げの際に、お好み焼き店の鉄板でたまごかけごはんを焼いたことがはじまりです。基本形は、お米に、たまごとダシ醤油をまぜ、外はかりっと、中はふんわり焼きあげ、海苔やネギをのせます。明太子、チーズ、ハムなどのトッピングを選べるお店や、天津飯のようにあんをかけたお店もあるそうです。



令和6年能登半島地震を受け、飲食や観光、県産品の製造販売を行う事業者の売り上げが大幅に減少するなど深刻な影響を受けています。

石川県では消費活動を通じた応援の機運を高める「能登のために、石川のために 応援消費おねがいプロジェクト」を始め、石川県産の応援消費を全国的に呼びかけています。

