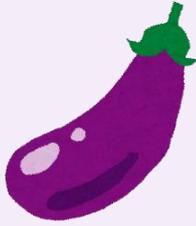


きょうどしょく
郷土食

き こんぶ 切り昆布と

松本市学校給食センター
きゅうしょくゆうびん

8・9月



なもの なすの煮物

なつやさい ほそ き こんぶ
夏野菜と細く切った昆布、
ほ あ い
干し揚げを入れます。

みりんやしょうゆで
やさしい味付けを
した料理です。

ほ あ 干し揚げ

まつもと なつ じ き
松本で、夏の時期にの
つく あぶら あ
み作られる油揚げで
す。とても軽く、煮物
にいれると煮汁をよ
く吸います。

