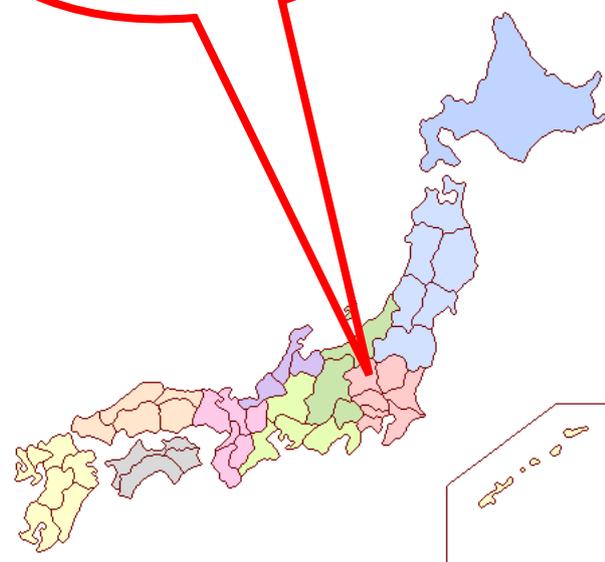


# 食で日本一周！ 第3弾



## 深川めし

東京都



「深川めし」とは、東京都にある深川という地域では江戸時代の頃からよく食べられています。ネギなどの野菜とあさりやハマグリなどの貝を味噌で煮込んだものをご飯にかけたり、アサリのむき身を醤油で煮たものでご飯とアサリを炊いて混ぜて炊き込んだりした料理です。

6/29(火)昼食 お楽しみに～♪

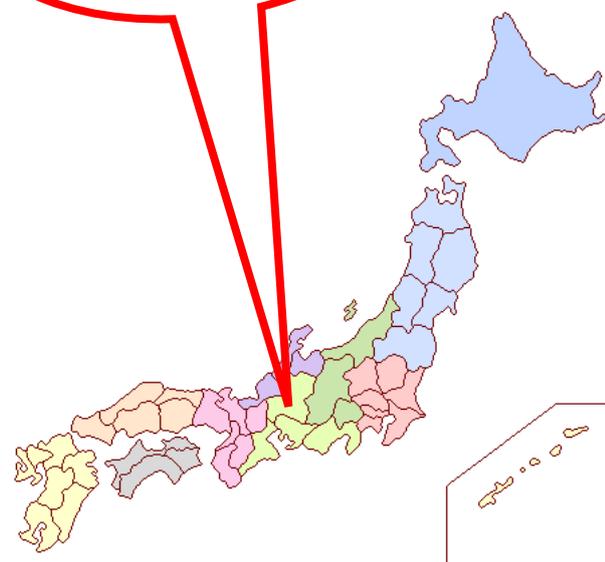


# 食で日本一周！ 第4弾



## ひつまぶし

愛知県

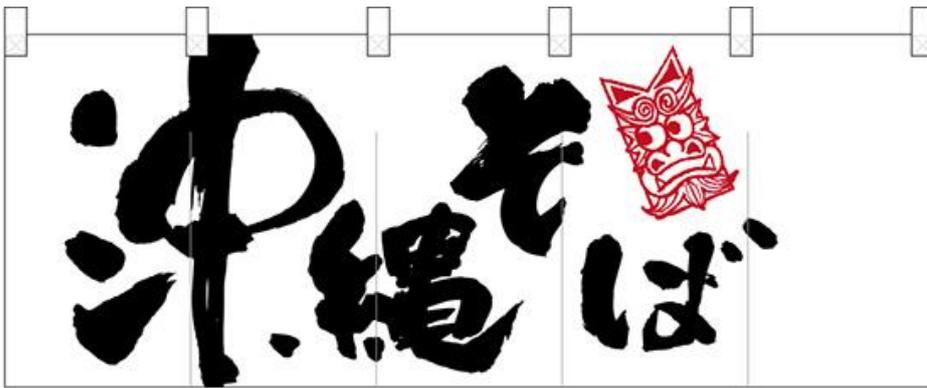


「ひつまぶし」とは蒸さずにそのまま焼き上げたウナギの蒲焼を細かく刻んで小ぶりなおひつにのせて食すご飯料理。最初は茶碗に盛りそのまま食べます。次におかわりのように2杯目を取り薬味（ねぎ、海苔など）を乗せて食べます。3杯目は薬味を乗せてお茶やだしをかけ、お茶漬けとして食べます。残りはお好みの食べ方で食べます。

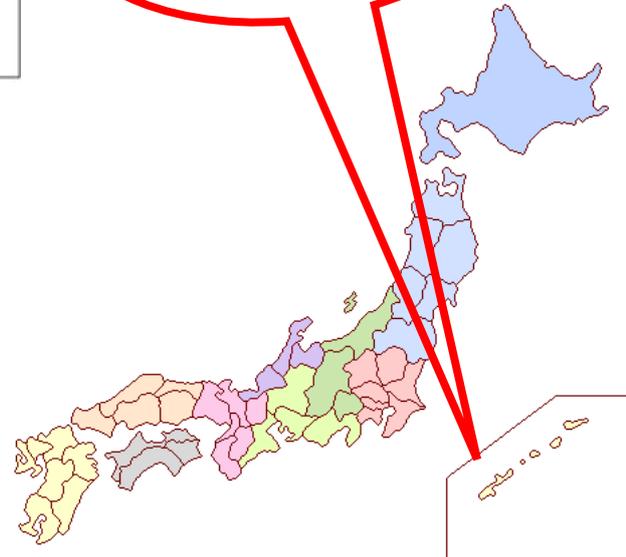
7/28(水)昼食 お楽しみに♪



# 食で日本一周！ 第5弾



沖縄県



沖縄そばの起源は中国にあるとされ、改良を重ねられソーキ（豚の骨付きあばら肉）もしくは豚の三枚肉、かまぼこやねぎを入れ、薬味に紅ショウガを添える独自の麺料理が誕生しました。現在では細麺を使う八重山そばや縮れがない麺を使う宮古そばなど、県内に於いても麺やスープ、具などに地域毎の異なる特徴があります。

8/23(月)昼食・おやつ お楽しみに

