



10月 日本の郷土料理



# あおもりけん



## とわだばらやき

大量のたまねぎとバラ肉を醤油ベースの甘辛いタレでからめ、鉄板で焼き締めた料理。



## はりはり漬け

干した大根を酢と醤油に漬けたもの。砂糖やみりんなどの調味料や昆布を加えることもある。

「はりはり」というのは噛み応えのある食感からきている。

- 10がつ11にち
- ・ごはん・とわだばらやき
  - ・はりはり漬け・いものおづけばっと
  - ・りんご
  - ・\*おやつ\*
  - ・きんかもち

## いものおづけばっと

「ばっと＝一口大の団子状のもの」という意味から、一口大のじゃがいも団子が入った味噌汁である。



## きんかもち

きんかもちは、小麦粉で作ったもちに黒砂糖、くるみ、ごまを入れ茹でて作るコナモン。

中身は味噌とくるみなどがある。

