

お帰りなさい

おつかれさまです。

本日のメニュー

豚丼・茄子の煮びたし・漬物・お味噌汁



豚丼は、お肉を温めご飯の上に乗せてお召し上がりください。

豚丼とは

北海道・十勝帯広地方名物のご当地グルメ！！

明治時代末期ごろから十勝地方では養豚業が始まり、豚肉が食べ親しまれてきました。養豚業が盛んであった十勝地方の帯広市が「豚丼」発祥の地とされています。厚切りの豚肉に砂糖醤油で味付けしたタレをからめ、ご飯の上に乗せた「豚丼」は帯広市の名物料理となっています。

昭和初期に帯広市の食堂で、農家や開拓者が汗を流し働く姿を見て、スタミナ料理を提供したいと思い、食材にうなぎを使おうと考えたものの、うなぎは高価で手に入りにくかったため、十勝地方で養豚業が盛んだったこともあり身近で手に入りやすかった豚肉が使われました。炭火焼した豚肉にうなぎの蒲焼風のタレを使用した丼をつくったのが豚丼の発祥と言われています。



十勝地方のラベンダー畑



冬の青い池

新型コロナウイルスの感染拡大が続いていますが、感染対策をおこない、健康に留意してください。

港区更生保護女性会

三田分区