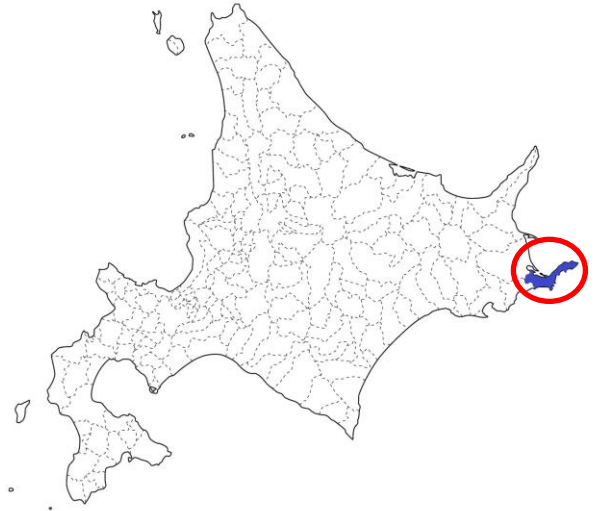


こん げつ きょう ど りょう り ね む ろ し

今月の郷土料理 根室市

エスカロップ



日本で一番東に位置する根室市は、朝日に一番近い街で、酪農と漁業が盛んです。夏でも涼しい気候を利用しておいしい牛乳がとれます。そして、花咲ガニは、根室でとれる有名なかにで、夏に漁のピークを迎えます。

～エスカロップ～



エスカロップは、豚肉をソテーしたポークカツレツをごはんにのせて、デミグラスソースをかけた根室市のご当地メニューです。「エスカ」と略して呼ばれることもあります。

1963年頃、根室市の洋食店「ニューモンブラン」のシェフが考案しました。もともとは、地元の漁師さんたちのために手早く満腹感を得ることができるメニューとして考えられました。

エスカロップには、2種類あります。

- ・赤エスカ～ケチャップライス
- ・白エスカ～バターライス



現在は、どちらかというと、白エスカがよく食べられています。

ちなみに、今日の給食のエスカロップは、どちらでしょうか？