

# 郷土料理『呉の肉じゃが（呉市）』



「呉の肉じゃが」は、牛肉・じゃがいも・玉ねぎ・糸こんにゃくを砂糖としょうゆで煮た、素材の味をいかしたシンプルなものです。  
給食センターでも、呉の肉じゃがと同じ材料で約770kgのじゃがいもを包丁で切って作りました。



釜を混ぜるのも一苦勞ですが、力強く丁寧に混ぜます。  
この釜では中学生730人分の呉の肉じゃがを作りました。



たくさんの人でじゃがいもを切りました。  
大きさをそろえて切ることが煮えムラをなくすコツです。

