

おおみそか

大晦日と年越しそば

「おおつごもり」とも言われる一年の最後の日。除夜の鐘を聞きながら、年越しそばを食べる習慣が古くからあります。

寿命や家運をそばのように長くのばしたいという願いから食べると一般的には言われていますが、金銀細工の職人が一年の仕事納めの時、床に飛び散った金や銀の粉を、そばや団子につけ、それを焼いて金



銀を残したことから、「そばは金を集める」と言われるようになり、それにあやかっ
たという説も有力です。

参考文献：きょうはなんの日？／ポプラ社

1月の「リピート希望料理・リクエスト料理」を紹介します！

先月より取り入れています。今年もたくさんの応募がありました！ありがとうございます！



◆ 「(海鮮)かき揚げ」(22日)

むきえび、いか、玉葱、人参を、青さのり粉の入った衣にまとめて揚げています。

◆ 「みそかつバーガー」(23日)

バーガーパンにみそかつを挟んでいただきます。お好みで、野菜サラダも一緒に挟んでお召し上がりください！

◆ 「ちくわの磯辺揚げ」(27日)

給食の定番料理です。ちくわに、青さのり粉の入った衣をつけて揚げるだけのシンプルな料理で、人気があります。

◆ 「焼きそば」(28日)

ドッグパンに焼きそばを挟めば『焼きそばパン』になります。キャベツやもやし、チンゲン菜など野菜がたっぷり入っている点も、おすすめポイントです。

1月のおすすめ！献立紹介

1月17日(金) 呉の肉じゃが 賀日^{がせつ}和え

広島県の郷土料理です。「呉^{くれ}の肉じゃが」はメーカーインを使用し、人参やグリーンピースを入れずに作るのが特徴です。「賀日^{がせつ}和え」は、焼いた穴子と、ゆでたほうれん草を、ごまと土佐酢^{とさすず}で和える、尾道市の正月料理です。

