

ビジュアル献立

しょうきぐ 使用器具

- いそ磯おこわ しゃもじ ぶかざら
- いとこ煮にふう おたま こざら
- こじる貝汁 おたま しるわん
-

ひとくちメモ

いとこ煮には小豆あずきと根菜こんさいを使った郷土料理つかです。材料きょうどりょうりを煮えざいりょうにくいものから「おいおい煮にる」とか、それぞれの材料ざいりょうを「めいめい煮にていく」とか「甥甥おいおい」「姪姪めいめい」にかけて「いとこ」に見立てた説みたなどが名前せつの由来なまえです。今日は冬至ゆらいなので、かぼちゃきょうのいとこ煮とうじです。とうきょう元氣農場げんきのうじょうの万次郎まんじろうかぼちゃしょうを使用しょうしています。

12月22日（水曜日ようび）

はいぜんず めやすりょう 配膳図・目安量

