

きゅうしょくつうしん

4月28日(木)

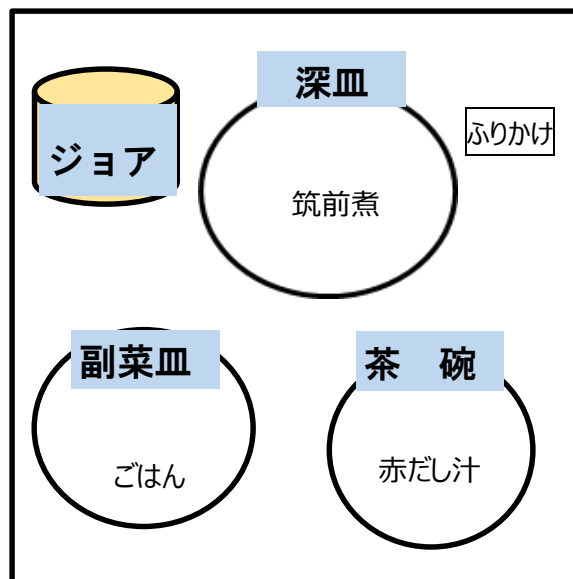
ごはん

おかかふりかけ

ちくぜんに
筑前煮

イワシつみれ^{あか}赤^{じる}だし汁

ジョア (プレーン)



きょう ちくぜんに はな
今日は、筑前煮についてお話しします。

ちくぜんに きゅうしゅう ほくぶ ちほう だいひょうてき きょうど りょうり
筑前煮は、九州北部地方の代表的な郷土料理ですが、
ぜんこくてき ゆうめい りょうり もち
全国的にも有名になり、おせち料理として用いられるよう
になりました。にんじん もち あまから あじつ くせ
人参やれんこんなどを用いた、甘辛い味付けが癖
になる料理です。

なまえ なか しょくざい しょう うん
それぞれ名前の中に「ん」がつく食材が使用されており、「運」がつく
えんぎ よ かんが
縁起の良いものと考えられています。

きょう のこ た
今日も、残さず食べましょう。

