ひらお花の台所

2021年 9月号 栄養係·調理係

9月郷土料理・東京「深川めし」

深川めしは元々、深川の漁師たちが 漁の合間に手早く食べられる料理と して生まれたもの。漁でとれた新鮮 なあさりやアオヤギなどをみそ汁と 一緒に煮込みご飯にかけて食べて いたのがぶっかけタイプの起源です。 それにヒントを得て、木場などで 働く職人が弁当用にアレンジしたのが 炊き込みタイプの始まりだと言われて



います。7日は深川めしの提供をいたしますのでご賞味ください。



小豆の粒が萩の花に似ていることから、





古くから、小豆の赤色には災難が降りかからないようにする効果があると信じられ、邪気を払う食べ物という側面が、先祖の供養に繋がったといわれている。

9/19

長寿の祝り膳

9/20は**敬老の日**です。 ひらお苑では皆様のご健 康とご多幸の想いを込め て、**長寿の祝い膳**を提供 しております。当日は全 員に祝い膳と共に小さな **プレゼント**をご用意します。 昨年は**赤い傘**でした。ど うぞお楽しみに!



9月の献立

28 豚角素の炊き合わせ

5目 冷やしおろしそほ

78 場片地し豆腐・深川めし(東京)

9目 十ポリタシ

12日 冷やし中華

14日 ハヤシライス

17日 ネギトロの山かけ井

19日 長寿の祝い膳

27日 中秋の名月。精月のう念ぎ

26日 横手焼きそば(秋田)

28日 チャーハン





9月の和菓子 満月のうさぎ