

《お花見やサクラにちなんだ料理》

桜がきれいな季節になりました♪

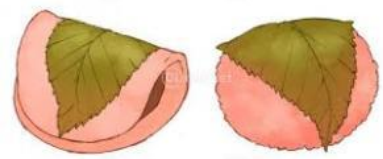


桜茶

サクラの花びらを塩漬けしたものに、お湯を入れて飲みます。お湯を入れるとサクラの花びらがパッとひらいて独特の香りが広がります。

花見だんご

赤・白・みどりの3色に色づけして串にさしたおだんご。赤はサクラ、白は冬のなごりの雪、みどりはヨモギが夏が近づいていることを表します



桜もち

サクラの葉を塩漬けにしたものをもちに巻いたお菓子です。江戸時代に向島(いまの東京都墨田区)にある長命寺というお寺で門の番をしていた人が、お寺にたくさん散っているサクラの葉をすめるのがもったいないと思い、葉を塩漬けにしてもちに巻いたのがはじまりとされています。



ひと足はやく
紹介します♪

* 5月の端午の節句に食べるかしわもちについて



かしわもち

あんをくるんだおもちにカシワの葉を巻いたかしわもち。カシワは新しい芽が出るまでは古い葉が落ちないため、子孫繁栄のねがいをこめてかしわもちを食べます。

もちの中にはつぶあんやこしあんのほか、おみそをつかったみそあんをいれる地域もあります。

かしわもちはさくらもちとちがって、葉を食べないのがふつうです。

子供たちに人気メニュー♪



煮込みハンバーグ

ハンバーグ 合い挽き肉：140g 玉ねぎ：96g パン粉：32g 卵：1個

ナツメグ：少々 塩：0.1g

ソース デミグラスソース缶：40g ホールトマト缶：20g コンソメ：1g

ウスターソース：6g

〈作り方〉

ハンバーグの材料を手でよくこねて成型し、フライパン又はオーブンで焼いて中まで火を通します。

ソースの材料を鍋に入れ、ソースが温まったら焼いたハンバーグを入れます。10分ほど煮込んで完成です。

