

きょうのこんだて

12がつ7にち

ごはん
かんとくに
さつまいものてんぷら
すのもの



きょうのポイント

関東煮

関東煮とおでんの違いとは、その昔関西で「おでん」といえば「田楽」のことを意味していました。味付けや具も違いましたが、最近では大きい違いはなくなり、均一化されてきています。

味付け おでん⇒こいくちしょうゆでしょっぱめ 関東煮⇒うすくちしょうゆで甘めでした。具も地域でいろいろあり、食べるときにみそを付けたり、魚粉を付けて食べる地域もあります。

