

きょうのこんだて

2がつ28にち

ごはん

すましじる

わかさぎのなんばんづけ

のりあえ



きょうのポイント

すまし

日本料理の中でもいろいろありますが、すまし汁は「椀物」とも呼びます。しょうゆや塩で味付けした出汁に、魚介類や鶏とり肉を入れて、野菜などを盛り付けた料理です。

魚などでとった出汁を塩のみで味付けしたものを「うしお汁」といい、しょうゆを加えたものは「すまし汁」「おつゆ」とよばれます。

