

きょうのこんだて

2がつ7にち

ごはん

みぞれじる

ぶたのしょうがいため

なめたけあえ



きょうのポイント

なめたけ

一見すると、きのこの種類の名前のように見えますが、実際はえのきたけを醤油で煮付けた料理のことです。京都府にある嵐山の料亭が始まりといわれています。1958年～1959年ごろから広まりました。甘辛い味付けが一般的ですが、現在では様々な味付けのなめたけがあり、昆布やかつお節などの出汁がきいたものや、辛みを加えたものなどがあります。



2がつ7にち きょうのたべもの

