

きょうのこんだて

4がつ30にち

たこめし

すましじる

さわらのしおやき



きょうのポイント

たこめし

兵庫県のタコ類の捕獲量は全国で2位、マグロは日本1位。播磨灘のマダコは6月～8月にかけて最盛期を迎えます。瀬戸内海のマダコ漁は、江戸時代には名が知られており「たこめし」は漁のあとに下ごしらえの手間がかからない炊込みご飯として作られてたそうです。

現在では、家庭料理としても普及して、生ダコや煮ダコ、干しダコを使ったたこめしもあるそうです。

ゆっくり
よくかんで
たべよう



ほねにきをつけてたべよう



4がつ30にち きょうのたべもの

