

萩の家だより

2024. 1月

本年もよろしくお願いたします

元旦のおせち料理

栗きんとん

数の子

煮物

伊達巻

昆布巻

お赤飯

仙台らしい
お雑煮
(餅なし)

正月飾り付け

スタッフの手作りです





ご当地メニュー IN 大阪府

—1月22日(火) お昼の献立—



じゃこごうこ

副菜 (温)

じゃこごうことは、泉州水なすをぬか床に漬け込んだ古漬けを塩抜きし、小海老と甘辛く炊き上げた郷土料理です。泉州地域では、「じゃこ」は海老じゃこ(小海老)のこと、「ごうこ」とは漬物のことをさすそうです。旬の水なすは浅漬けで楽しむつつ、古漬けになったものはじゃこごうこにして、年中水なすをおいしく食べられています。



しろ菜と油揚げの炊いたん

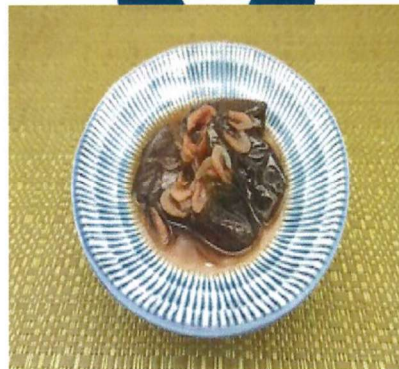
副菜 (冷)

大阪府の「なにわの伝統野菜」のひとつに「大阪しろな」があり、古くから大阪に根ざした野菜です。しろ菜は大阪市の天満橋付近で栽培されていたことから別名「天満菜」と呼ばれています。クセやアクが少なく、葉が柔らかく、煮びたしや漬物、炒め物など幅広い料理に使える万能野菜です。白菜や小松菜と同じような料理に使われることが多いです。

お好み焼き

主菜 (温)

大阪発祥の郷土料理とされる「お好み焼き」は「麩の焼き」(小麦粉を水で溶いて焼いた生地)に味噌を塗ったものがルーツと言われており、色んな具材を好みで入れる事から「お好み焼き」と呼ばれる様になりました。お好み焼きをご飯のおかずとする人が多いのが大阪の特徴です。また、関西のお好み焼き屋、定食屋にはご飯を添える「お好み焼き定食」を出す店もあるそうです。



人生の先輩から、いろいろ
教わってみませんか？



萩の家では職員を募集しております。有資格者・経験者はもちろん
経験のない方も一度ご連絡ください。人生の大切な学びがあります。

電話 022-354-1100

担当 高橋