

第18号

すみれちゃんの

食べ物かわらばん



野洲すみれ苑 栄養課

私のおすすめ!!

深川飯

材料 (4人分)	作り方
あさりむき身 100g	① あさりをゆでる。 ゆで汁は残しておく。
生姜 10g	② 分葱は小口切りにする。
酒 大さじ2	③ 米を洗い、Aを入れて あさりのゆで汁を加えて 炊く。
塩 適量	④ あさりのむき身を入れて 蒸らしさっくりと混ぜる。
濃口しょう油 大さじ1	⑤ 器に盛り、分葱を 散らして出来上がり。
だし 適量	
分葱 10g	



五月 (さつき) のつく言葉あれこれ

◎五月晴れ (さつきばれ)

旧暦の5月は現在の暦で5月~7月初めでちょうど梅雨の頃、本来は梅雨の晴れ間をさす。現在は5月のすがすがしい晴天をさす場合もある。

◎五月富士 (さつきふじ)

梅雨時、まれに現れる富士山の姿。

◎五月雨 (さみだれ)

旧暦の5月の雨。梅雨のことである。

◎五月闇 (さつきやみ)

厚い雲がたれこめて、昼間でも暗い様子。月が見えないことから梅雨時の闇夜にも使う。



すみれちゃんの

日本味紀行



日本の首都。小笠原諸島まで領域であることから日本の最南端、最東端に位置する都道府県である。2020年にオリンピックが開催される。



深川飯



人形焼



雷おこし



もんじゃ



金魚