

# 令和5年9月14日(木)



## 献立名

- ・さんまのひつまぶし風
- ・牛乳
- ・千草焼
- ・梅和え

今日は愛知県の郷土料理「ひつまぶし」のアレンジで、「さんまのひつまぶし風」です。ひつまぶしとは、かば焼きにしたうなぎを小さく切って、ご飯に混ぜ、おひつから茶碗に取り分けて食べる料理です。「おひつ」で「まぶす」ところから、ひつまぶしという名前がつけました。そのまま食べたり、わさびやのり、だし汁をかけてお茶漬けにして食べたいすることで味の変化を楽しみながら食べることができます。