

令和8年6月23日(火)

11 和食文化を
伝えよう



入梅

★かぶときゅうりの南蛮漬け
☺️八王子産かぶ、きゅうり使用

★牛乳

★鰯ハンバーグ
☺️八王子産大根、玉ねぎ使用

★梅ごはん

★★★田舎汁
☺️八王子産大根、じゃがいも、長ねぎ使用

入梅

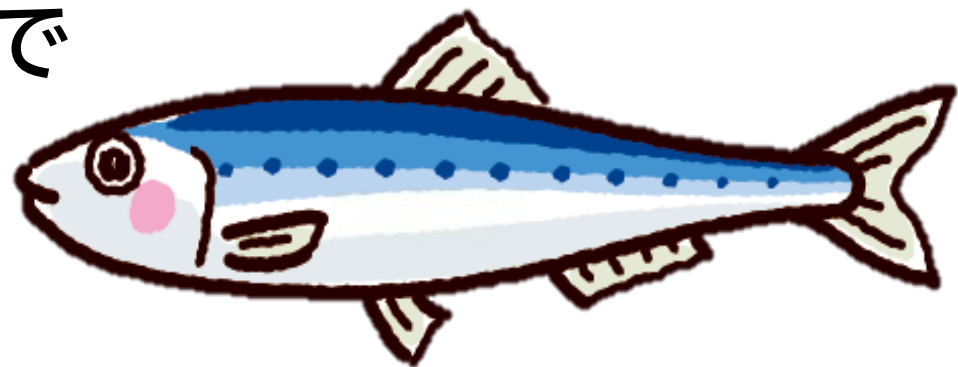


入梅は、二十四節季の1つで、梅雨入りの目安とされた日です。

季節の変化を適切につかむために設けられた日で、昔は田植えをする上でとても重要でした。

【入梅いわし】

この時期に獲れる鰯は「入梅いわし」と呼ばれ、1年の中で最も脂がのって美味しくなります。



【梅】

ちょうどこの頃に梅の実が熟すことから「入梅」といいます。



梅は梅雨に入って青梅から薄黄色、赤みがかかった黄色へと熟します。熟した梅を収穫して、梅干しを作ります。

