

令和7年11月25日(火)

和食の日

★筑前煮

☺八王子産さといも、にんじん

★ホッケの塩焼き

★牛乳

★果物(黄桃缶)

★ごはん

★秋のお吸い物

☺八王子産ながねぎ、にんじん、こまつな



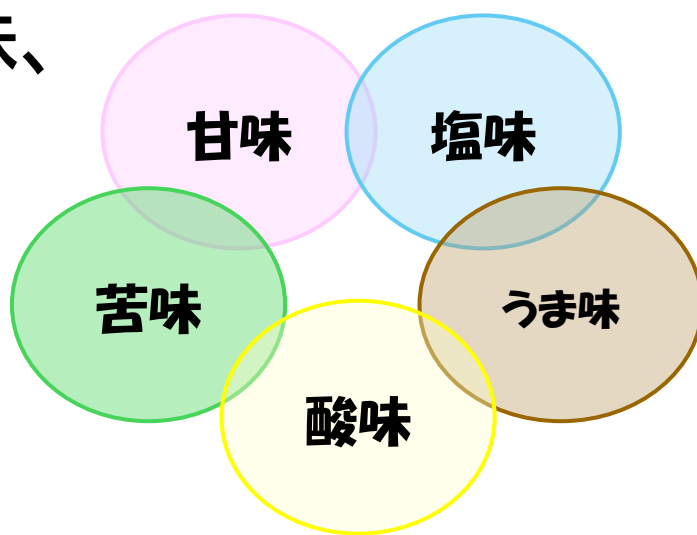
11月24日は和食の日



和食の味の力ギになるのは『出汁のうま味』です。

日本の化学者により、発見された『うま味』は今や、世界でも『UMAMI』と呼ばれ注目されています。

うま味とは、甘味、塩味、酸味、苦味、うま味の基本五味の一つで、料理にコクや深みを生むのが「うま味」です。





今日は、削り節と昆布のだしで、秋のお吸い物を作りました。
出汁のうま味を味わってください。