

<おいしがうれしが週間 4日目>

4日目は、滋賀県ならではの丁子麩を使ったみそ汁が登場しました。

丁子麩は四角い形で荷崩れせず、もちもちした食感が特徴です。

この四角い形は、昔近江商人が日本中を歩いて商売をしていた時、

丸い棒の麩では折れてしまうので、運びやすい四角い形になったと言われています。

いつもと違う食感の麩を味わっていただきました。

おいしがうれしが週間も明日で最後です。

明日もおいしくいただきます。

【今日の献立】

- ・麦ごはん
- ・鶏肉の照り焼き
- ・チンゲン菜のおかか炒め
- ・丁子麩のみそ汁
- ・牛乳

