

6月行事食・お楽しみランチの紹介

テーマ：「梅雨を乗りきるさっぱりランチ」



～ メニュー ～



- ◎ 冷やしごまうどん
- ◎ 卵豆腐 銀あんかけ
- ◎ きゅうりの梅肉和え
- ◎ 紫陽花ゼリー

☆☆ここがポイント☆☆

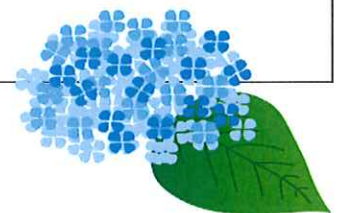
冷やしごまうどんはとろみをつけることで、麺にたれが絡みやすくしています。すりごまをたっぷり加えても美味しくいただけます。あじさいゼリーはゼリーを四角にカットしてあじさいの花に見立てました。

調理師 高松



～ちょこっと豆知識～

あじさいが見ごろになり、梅雨を感じる季節となりました。あじさいはもともと日本の固有種でしたが、日本近代医学の父、シーボルトが海外へ紹介したことで海外へもあじさいが広まり、今では逆輸入されています。日本では「あじさい」を「紫陽花」「集真藍」と書きます。また、色が変ることから「七変化」「七変草」という別名もあり、いずれも色に着目しています。一方、西洋あじさいは「ハイドラングア」と呼ばれています。これはラテン語で「水の器」という意味です。他の草花に比べて葉の気孔が多く、水をたくさん欲しがるからだとか。その分、水さえしっかり与えれば、日陰でも育つ丈夫な花なのだそう。日本と西洋では目のつけどころが違って面白いですね。



次回のお楽しみランチは 7月29日 (木)

テーマは『 暑さを乗りきるスタミナランチ 』です