

のりの佃煮

昆布と切干大根の炒め煮

チキンカツ



ごはん

小松菜のみそ汁

6月16日(月)



さかいの日



小松菜

昆布

昆布は、和食に欠かせない食材です。約300年ほど前、北海道でとれた昆布は日本各地に船で運ばれ堺の港に届くようになりました。そして、堺の優れた刃物と出会い、おぼろ昆布やとろろ昆布などの昆布の加工品が多く作られるようになりました。

