

8月29日(金)

じゃがいものうま煮

はもの梅ソース



ごはん

豚汁



鱧(はも)



はもは、うなぎに似た夏が旬の魚です。小骨が多いため、包丁で細かな切れ目をいれる「はもの骨切り」をしてから料理にします。

関西の夏を代表する魚で、大阪の天神祭と京都の祇園祭のはも料理が有名です。

今日は、はもを揚げて、さっぱりとした梅ソースをかけました。