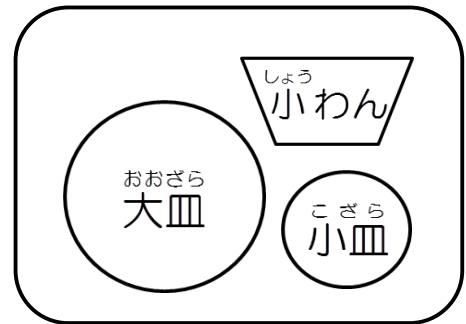


★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

食器	今日の献立	配膳器具
おおざら 大皿	いりたまごのせごはん たらそぼろ	しゃもじ・スコップ おたま
こざら 小皿	あぶらあい 油揚げ入りおひたし	トング
しょう 小わん	しらたま 白玉しるこ	おたま

<食器の置き方>



昨日1月11日は鏡開きといい、神様の力が宿った鏡もちを食べ、
1年間病気やケガなく過ごせるようお祈りする日です。

今日は白玉もちを使っておしるこを作りました。
朝から時間をかけて、あずきをコトコト煮ました。
一生懸命丁寧に作ったので、あずきが苦手な人も一口食べてみてください。



あずきは乾燥した状態で届くので、
朝6:30頃から水に漬けて下ゆでしました。



下ゆでした時の湯を捨て、
新しく水と砂糖を加えて煮詰めます。



こ
焦げないように、
あずきが割れないように
弱火でやさしく煮ました。