

つくって食べて語ろう会

2019.1 月例会



献立 新春の寿ぎ

茶碗蒸し
卵 ゆり根
かまぼこ
銀杏 しめじ
三つ葉



花びら餅
抹茶
ミカン

ぶりの照り焼き 海老の姿煮
厚焼き玉子
煮しめ
高野豆腐 干し椎茸
こんにゃく 人参
ごぼう れんこん
昆布巻
絹さや

黒豆

栗きんとん

ご飯
紫黒米入り

紅白柿なます
大根 人参
干柿

ワンポイント：花びら餅

平成 30 年 10 月には和菓子「花びら餅」を勉強しました。この和菓子の由来は古くは平安時代の新年行事「歯固めの儀式」に使用された硬い煮鮎に由来しており、時代とともに形式化され、現在のようなお菓子になりました。白餅を丸く平らにのぼして、赤く染めたひし形のうすい餅をかさね、中のシロップ漬けたごぼうはアユの背骨をあらわしているそうで、白みそのあんのにのせて、半月型にしあげます。明治に入り茶道裏千家の初釜のお菓子として親しまれるようになった和菓子です。

※お休みの時は早めにご連絡ください。