

かつしか知っ得メモ

今月の食材

パンの話イロイロ

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを！
19日は食育の日



パンの日って知ってる？

1842年4月12日、
江川太郎左衛門が**兵糧パン**と呼ばれるパンを日本で初めて本格的に製造したと言われている。
この日を記念し、毎月12日は**パンの日**と定められたとのこと。

パンの保存方法は？

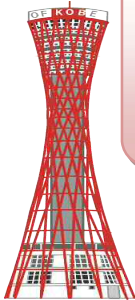
一度に食べられない場合は切り分けてから袋に入れて、短時間で冷凍する。
食べる際は、オーブンやトースターで温めると、**おいしく食べられる。**

「パン」って何語？

- ・スペインでは (PAN)・フランスでは (PAIN)
- ・ポルトガルでは (PAO) どれも、ほぼ「パン」と発音する。

ご当地シリーズ【21】

兵庫県



北は**日本海**、南は**瀬戸内海**に面し、中央を日本標準時子午線(東経135度)が南北に通過している。世界遺産の**姫路城**、神戸の**異人館**、**中華街**や**六甲山**からの**夜景**、**鳴門海峡**など見どころが多い。

いかなごの釘煮

たまごや 玉子焼き

たんばぐろ 丹波黒

播磨・明石、神戸・垂水、淡路島北部の地方の郷土料理。いかなごの稚魚の佃煮で、**春を告げる味**として親しまれている。
名前の由来は、いかなごの炊きあがった姿が『折れ曲がった錆びた釘』に似ているからとのこと。



明石市の郷土料理で**明石焼き**と呼んでいる地域もある。
鶏卵、だし汁、浮粉(沈粉)、小麦粉、タコを材料にして焼き、だし汁に漬けて食べる。
たこ焼きの元になった食べ物とも言われている。



丹波地方発祥の極大粒の**黒大豆**の品種の一つ。江戸時代から栽培され、将軍にも献上されたとのこと。
粒が丸く大粒、モチリとした食感、乾物では表面に白い粉(口ウ)が吹いているのが特徴。

