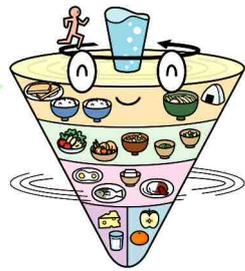


かつしか知っ得メモ

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種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？

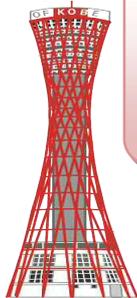
一度に食べられない場合は切り分けてから袋に入れて、短時間で冷凍する。
食べる際は、オーブンやトースターで温めると、おいしく食べられる。

「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。

