

色々な食べ方がある!!

そうめんの美味しいアレンジ

うなぎを食べるようになったのはなぜ?

土用の丑の日とは?

お子様大喜び

おさんぽマルシェ in ふたかみ

そうめんの美味しいアレンジ

色々な食べ方がある!!

やみつき無限そうめん

ツナの旨味でそうめんが無限に食べられる!



◎そうめん 乾麺100g
☆ツナ(オイル)缶 1缶
☆ごま油 大さじ1/2
☆マヨネーズ 大さじ1/2
☆鶏ガラスープのもと 小さじ1
☆醤油 小さじ1
☆レモン汁 小さじ1
◎青ネギ 2~3本
※1人前

- ① そうめんと茹でる
- ② ☆をすべて入れて混ぜる
(ツナ缶はオイルごと入れる)
- ③ 水切りしたそうめんを盛り付け、☆をかけてネギを散らせば完成!!

巻き巻きそうめんウインナー



◎そうめん 50g
◎ウインナー 9~10本
☆オリーブオイル 大さじ1
☆粉チーズ 大さじ1
☆カレー粉 小さじ1
※9~10本分

- ① そうめんと茹でる
- ② 水切りしたそうめんをボウルに入れ☆を入れて混ぜる
- ③ そうめんをウインナーに巻き付けて200°Cに予熱したオーブンで15分焼けば完成!!

土用の丑の日とは?

うなぎを食べるようになったのはなぜ?

うなぎを土用の丑の日に食べる習慣は、江戸時代に定着しました。

きっかけは諸説ありますが、有力なのが**蘭学者の平賀源内(ひらがげんない)の発案による**というもの。

当時主流だった天然うなぎの旬は秋から冬。うなぎ屋が、平賀源内に対して「夏場はうなぎが売れなくて困る」と相談したところ、**「土用の丑の日はうなぎの日」と店頭で張り紙をして宣伝するよう提案されたことがはじまりだそう。**

張り紙効果は絶大で、うなぎ屋は大盛況。やがて**多くのうなぎ屋がマネをだし、夏の土用の丑の日にうなぎを売ることが定番化**したといわれます。

日本では、古来より丑の日に**「うの付く食べ物」を食べると縁起がよい**とされ、うの付く食べ物を食べて**無病息災を願う**という習わしがありました。

うの付くうなぎも、丑の日に食べるにはまさにうってつけだったのです。時流にものり、土用の丑の日にうなぎを食べるといふ風習は庶民の間に広く浸透するようになったようです。

おさんぽマルシェ in ふたかみ

お子様大喜び

開催期間：2024年7月21日(日)

開催時間：10:30~16:00

場所：ふたかみ文化センター 2階会議室

料金：入場料無料
ワークショップ参加費は有料

親子で楽しめるワークショップがたくさん!!
また、パンなど食べ物も販売しているので1日楽しめます♪

夏休みの思い出作りに参加してみたいか?がでしょうか?

詳しくはふたかみ文化センターのHPをご覧ください。

