

6月29日（木）

きょうは、川口市の郷土料理である“いものじる 鑄物汁”の登場です。

“いものじる 鑄物汁”は昔、いもの 鑄物工場で働く人たちが、お昼ご飯として食べていたもので、う 浮いているごま油を、ようかい 溶解炉とって鉄を溶かすかま 釜の中で煮えたぎる、と 溶けた鉄をイメージしたあつあつ 熱々のみそ汁です。“鑄物汁”の材料は、とうふ 豆腐・こんにゃく・たまねぎ・にんにくに、しあ 仕上げにごま油を使用しています。いつものみそ汁にくら 比べるとぐ 具たくさんなので、えいよう 栄養たっぷりで、とく 特にカルシウムがたっぷりのこんだて 献立となっています。しっかりよくかんで、残さずに食べるようにしましょう。

さらに、「川口にはこのような料理があるんだ」ということを思い、

きょうど 郷土へのりかい 理解をふか 深めつつ食べてください。