



平成29年10月20日（金）

ぎゅうにゅう 牛乳 ごはん
まつかぜ^や焼き
ごもく^に 五目煮
はくさい^{しる} 白菜のみそ汁

まつかぜ^や焼き

とみんち^にしょうが、ねぎ、とうふとじゃがいものすりおろしをねって、みそで味つけして焼きます。

しかく^き 四角く切って、あまから^み 甘辛いたれとケシの実をかけて仕上げています。

まつかぜ^や 松風焼きの由来は、ひょうめん^み 表面はケシの実で飾って、はな^{うらがわ} 華やかだけど、裏側はさびしい。

つまり「裏はさびしい＝うらさびしい＝まつかぜ^{うら}のふく^{うら}浦がさびしい」というダジャレです。

まつばやし^{かせ} 松林に風が打ちつけられる、うら^{うら}（浦）さびしいかいがん^{ふうけい} 海岸の風景を表しています。

また、わか^ま 和歌では、「待つ＝松」のかけことば^{つか} 掛詞として使われています。