

献立ひとくちメモ

2月10日(月)



ちゃんこ鍋のお話です。

「ちゃんこ」は、力士たちが食べる料理のことを指します。「ちゃん」は父親、「こ」は子どものことで、親と子、つまり師匠と弟子をつなぐ食事という意味です。

ちゃんこ鍋は昔からグザイやだしに鶏を使うことが多いです。これは、牛や豚などの四足歩行肉を使うことは「手をつく＝負ける」といったイメージがあり、縁起を担ぐために避けられていたためです。鶏は「二本足＝手をつかない」ということで縁起が良いとされ、ちゃんこ鍋には鶏が多く使われているそうです。

ゆずポン酢のジュレサラダはリクエストメニューです。ドレッシングをジュレ状にしたので、野菜とよく絡み、食べやすいです。冬が旬の柚子（ゆず）の香りも楽しみながら食べましょう♪

