



ひな祭り

3月3日はひな祭りです。ひな祭りは、女の子の成長を祈るために行われる行事として知られています。

雛人形は子供に降りかかる厄を身代りに受けてくれるとされています。

ひな祭りといえば、ひなあられ・菱餅・はまぐりのお吸い物・白酒などの食べ物がありますね。

これらにもちゃんと意味があります。

たとえば、ひなあられは、**ピンク・緑・黄・白**でそれぞれ四季を表していると言われています。

「**1年中娘が幸せに過ごせるように**」という願いが込められています。

他に、白酒はもともとは桃の花びらを漬けた「**桃花酒**」というものが飲まれていたそうです。

桃は邪気を祓い、気力や体力の充実をもたらすとされています。

また、雛人形は時期が終わったら片づけないと、結婚が遅れるなんて言われていますね。

「啓蟄(けいちつ)の日」という3月6日に

片づけるのが良いそうです。

遅くとも、3月中旬頃までに

片づけるのが良いようですね。



第5号
2月19
日号

梅まつりのこと

梅まつりは 2月20日(金)~3月31日(火) 開催され
毎週日曜日にはたくさんのイベントを行うそうです。

その中でも一番注目なのは

3月14日(土) 18:00~21:00

偕楽園と常磐神社で開催される「**夜・梅・祭**」です！

梅がライトアップされ昼間とは違った雰囲気が見られ、

また**20:40**ごろから**花火**も挙げられるそうです！

今年はぜひ梅まつりに足を運んでみてはいかがでしょうか？



青果 佐川さん渾身の作品
春をイメージしたおしゃれなお弁当です！
彩りもとてもきれいですね～(^_^) 一足早く春がやってきたようです(^v^)



今回は節分、恵方巻きにちなんで巻物メニューを1品入れてもらいました！
皆さん、アイデア抜群です！

玉子焼きで包んだ五目御飯はえびが乗かってせいで帯しめされたまるで“玉手箱のようや～”(0) / 飾り切りされたたまごも、菜の花のおひたしもとてもバランスが良いですよ～！
今度はぜひお重に詰めて持ってきてくださいっ！

鮮魚 宇野千一渾身の作品
巻物の王道、しかも創作のり巻きです！
桃の花の飾り寿司、きれいですね～。味のほうもとても美味しかったですよ～！



ピンクの所は桜でんぶ、赤の所はとびっこ、そして芯の部分は山ごぼうをつかっています。中に使った細いのり巻きを作るのがテクニックがいるようです！
バランスよく、きれいに桃の花が咲いていますよ～！
お品書きも即興で書いたとは思えない出来栄です！まさに職人の技あいっ！

レジ 佐藤さん渾身の作品
バレンタインデーをイメージしたハートがいっぱいお弁当です(^v^) 玉子焼きのハートも可愛らしいです～！



もちろんおむすびもハート形です！巻物はかまぼこをササミで巻いたフライと油揚げで小松菜とにんじんを巻いた体に優しいおかあさんのおかず系もしっかり入っています(^v^)
ハムとチーズのハートやお花も少しずらしているところが技あいっ！ですね。

フロアー 五味田くん渾身の作品
スコッチエッグにえのきの肉巻き、しっ
かいと巻物がインしていますね～。今
回も手が込んでますね～！



アスパラの豚肉巻
きです。飾りにゴ
マをあしらってい
ます！このひと手
間がうれしいです
ね～！

トマトをチーズで
巻いたもの。レン
ジで温めるとチー
ズが溶けて…。は
たしてイメージ通
りだったのでしょうか？

精肉 清水さん渾身の作品
カニカマ、卵焼き、レタスで可愛らし
くのり巻きを作ってくれました(〇)v
ウインナーの楊枝もちょっとかえるだ
けで可愛らしくなりますね～



レジ 須藤さん渾身の作品
お題の巻物はおさかなソーセージを
海苔と玉子で巻いてくれました！
仕上げは弁当包みでお弁当をローリ
ンガー！



チーズとおさかな
ソーセージのグラ
タン風です！素材
を使いまわしてい
るところはポイン
トアップですね

紅しょうが大好きの
紅しょうが星人の関
根さん、紅しょうが
をお肉で巻いてく
れました！
さすがです…(〇)

惣菜 関根さん渾身の作品
パンガシウス(ナマスの一種)の蒲焼
弁当です！変化球が得意の関根さん、
さすがです…(〇)



寿司 斉藤さん渾身の作品
肉巻きさん兄弟弁当です(〇v)
おむすびを大葉とお肉で巻きまし
た！肉を巻くとおにぎいもボリューム
感満載ですね！



のり巻き以外も玉
子焼き、厚揚げ+
玉子等々、彩りも
とってもきれいで
す(〇)／

おかずの方はバラ
ンスを考えて、野
菜中心のヘルシー
感満載ですね(〇v
)

チェッカー 益子さんの渾身の作品
まさに巻き巻きお弁当の日本代表弁
当ですね～！のり巻きもカニカマやお
肉も入って、みていて楽しいです！



大沼副店長渾身の作品
シンプルですがひと手間以上かかった春巻き中華弁当です！千んじゃオロースに、天津かにたま！おいしそうです(〇)／



お雛様のお目目はやっぱり黒ゴマがと本人からコメントがありました！皆さん、ご参考まで。

ごはんもてんこ盛りでした！白飯大好き星人の私としてはかなりの高得点をつけちゃいます！

青果 山田さん渾身の作品
可愛いお雛様おべんとうです！ちくわのしそ巻きも止めている楊枝がお雛様ともぴったりですね～(〇)♪



惣菜 平澤さん渾身の作品
今回唯一のロールサンドイッチでの参戦です！メインのおかずはなんとビビンパ(〇)v新感覚のサンドイッチですね！



みそピーも巻いてみました！ピーナッツバターサンドがあれば、これも当然あり！ですよ。

おかずはフロッキー、卵焼き、ミニトマト！この潔さに性格が表れてますね(〇v)

鮮魚 綿引さん渾身の作品
ケチャップライスたまごで巻いたオムライス！巻いている卵が薄くてとてもきれいですね～！



青果 札千一渾身の作品
アスパラベーコンが巻きの一品です！巻きの札としては、オムライスもきっちり巻こうとしましたが…あえなく断念！次回リベンジします<m(_)_m>



お花をイメージしたウイナーとデザートにはキウイも添えています！

お弁当を包んでいる赤いスカーフとサラダ、オムライスのコントラストは綺麗です。おしゃれなお弁当に見えるのは私だけ？

チェッカー 高木さんの渾身の作品
ハムとチーズを挟んで巻いたおむすびの巻き弁当です！色合いも良いですよ～(〇)♪



惣菜 三浦千一フ渾身の作品
大葉とチーズの肉巻き弁当です！
余ったチーズはキャベツとともにサラ
ダで再利用(^^)v



春巻きも中身が
見えると更にポイ
ントが高かったで
すね(^^)v

まっ黒黒すけのよ
うなおむすびも海
苔でしっかり巻い
ています。これも
巻き一品です！

レジ 大澤さん渾身の作品
直球ストレート春巻き弁当です(^^)v
余った具材はご飯の上に乗っけ盛り！
ボリューム満点です！



田子森店長渾身の作品
野菜の肉巻き弁当です！オクラ、じゃ
がいも、にんじんをお肉で巻いて揚げ
ました。思った以上に美味しかったで



のり巻きにはやっ
ぱいお稲荷さん！
不朽の組み合わせ
ですよ(^^)v

残ったじゃがいも、
にんじんはチーズと
ともに巻きサラダ
に！出来ればもう
一品巻きたかった
…(^^)

レジ 細谷さん渾身の作品
おかかのり巻き弁当です(^^)♪
こちらも直球勝負のシンプルにおか
かを巻きました！



参加者募集中！



鮮魚 齋藤さん渾身の作品
ごぼうとにんじんの揚げ巻き弁当で
す(^^)♪ 切り口がとても綺麗です
ね～。ウイナーのお花も味いてますよ
～(0)／



齋藤家の玉子焼
きも巻き巻きして
ます！色のコント
ラストもいいです
ね(^^)v