



緑風の候、初夏の青空が気持ちよく感じられる季節となりました。

立春から数えて八十八日目にあたる5月2日頃を「八十八夜」と呼びます。

この頃に摘み取られたお茶を「新茶」または「一番茶」と呼び、

新茶を飲むと「その年は無病息災に過ごすことができる」と言い伝えられています。

お茶に含まれるビタミンは水に溶けやすいため、栄養をしっかりと抽出することができます。

しかし、このビタミンは熱に弱いため、低温で淹れられることがオススメです。



## 5月5日 子供の日メニュー

今年の「子供の日」は、一風変わった料理をご用意します。

湯葉と菜の花の和風餡がかかった「京風オムライス」です。

玉子の中にはきのこバターライス。香り豊かな一品です。



## 5月7日 外食メニュー

大人気の「たいめいけん特製ハヤシライス」が登場します。

外食気分を感じて頂ければ幸いです。

## 5月17日 郷土食 福島県

この日は「会津ソースカツ丼」をご用意します。

会津ソースカツ丼とは丼の飯の上にキャベツを敷き、

その上にとんかつをのせ、ウスターソースをかけた料理です。

大正時代から親しまれてきた庶民の味です。



## 5月23日 握り寿司



皆様お待ちかねのメニューの登場です。

使用する魚は、早朝から調理師さんが中央市場で仕入れに行きます。

活めされた魚は、鮮度抜群！

思わず笑みがこぼれる仕上がりです。

## 5月25日 きつねうどん

第二好意の庭のうどんは、だしがきいていて美味しいですよ。

