



白菜マカロニグラタン 4人前

〈材料〉

- | | |
|-----------|----------|
| 白菜 1/2株 | 20cm位に切る |
| マカロニ 100g | ゆでておく |
| ツナ 1缶 | 汁ごと使う |
| 牛乳 1ℓ | |
| コンソメ 3ヶ | |
| 小麦粉 大さじ5 | |
| とろけるチーズ | 好き好きだけ |
| 塩・コショウ | 適宜 |

深めのフライパンにツナ(汁ごと)と白菜を入れて火のあふたをして白菜がくたくたになるまで蒸し煮にする。

くたくたになったら、小麦粉を投入して絡める。太白ごぼうコンソメと牛乳を数回に分けて入れてその都度混ぜる。良く混ぜたらマカロニを加えて混ぜ、塩・コショウで味をととのえる。

とろみがつくまで混ぜたら弱火で煮る。とろみがついたら耐熱皿に入れチーズを好き好きだけ乗せてオーブントースターで焼いて出来上がり。

お好みでフロッキーやトマトを乗せたら色もキレイですヨ!

山城カスセンター いづつや

0120-76-1228
0774-76-5055

いづつや

謹んで年の初めのお慶びを申し上げます

1月 睦月(おつき)

干支 「申(さる)」の意味

十二支の9番目の干支「申(さる)」ですが、「申」は漢字の「稟」で「さる」が「申」が知っていますか? 干支の十二支というのは、今から2000年以上前の紀元前1400年頃、昔の中国で作られたのが元になっているようです。日本に550年〜600年頃伝えられ、江戸時代に庶民の間に広く知られるようになった。実は、農作物を育てる際の季節や天候の目安として、干支の十二支を暦として利用していたのです。干支は農業用語です。「申」は「申(さる)」で、「草木が十分に伸びきた時期で実が成熟して香りと味がよくなり固く殻におおわれていく時期をいいます。ちなみに、干支の11番目の「子(ね)」は、「増える」でこれから子孫を増やそうとする夕ネ(種)の時期を表しているそうです。

実は「申」は「さる」ではなく本当は「しん」と読むのだそうです。「申」という漢字は、「審」の原字で、元々「審(しん)」を意味する象形文字です。審(しん)は、屈折して下から、あちこちの方向に走ることから、「申」を「のびる」という意味でも「申(さる)」という意味で使うようになったそうです。

審は、昔、神が鳴らするものとされ「神鳴り」とも書かれ、かみけの語源です。「申」の字に示偏(しめ偏)をつけて「神」になりました。色々書きました。実は「申」と「稟」は全く関係はなく、有力な説としては、干支の十二支を広く庶民にも理解してもらい、昔当時は字を言わぬ人が多かったため、わかりやすく覚えやすくするために、「申」には動物の痕を割り当てたと書かれているそうです。何という事でしょう。おとろきですね!

申(さる)は、「申(さる)」が「去る」という意味を表し、「悪いことが去る」や「病が去る」などいいことや幸せがやってくるという年とされる説があります。良い一年に「申」をめでた

本年も皆様方のお役にたてますよう社員一同頑張り、まいります。どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

