



# わんやの節分



2月3日のランチメニューは「恵方巻」でした。

右の恵方巻の具材は、シーチキン、カニカマ、レタスです。

左の恵方巻の具材はキュウリ、玉子焼き、桜でんぶん、しいたけ煮です。

それぞれの具材に味がしっかり付いており、しょう油を付けなくても美味しかったです。  
ハーフサイズ2本で、食べ応えがありました。

ところで、皆さんは「しいたけ」が恵方巻に入っている理由をご存じでしょうか？

しいたけは、その傘の形が陣笠(昔、戦場で下級の兵士が甲の代わりにかぶった笠)に似ていることから、防具=守ってくれるものという意味があります。元気・壮健への願いが込められています。

皆さんが健やかに過ごせますように☆

