

町内の桜がきれいに咲き始め、本当に美しい春がやってきました。
春夏秋冬の四季がはっきりとした日本の食文化はとても豊かで、素晴らしいと思います。
季節毎の行事食（昔からのご馳走）にも意味があり、それらを家で作って家族と一緒に
頂くことは、とても大事なことだと思います。

今年の春、左膝の痛みが悪化し、初めてつくし採りに行くことができませんでした。
でも、2年目となる同朋婦人会三役さんが自主的につくしを採ってきてくれたお陰で
今年も春季彼岸会の本膳に無事つくしを入れることができました。

“春は苦みを盛れ”と冬にため込んだ体の毒素を流す大切な野草です。
小さな野草のつくしが、本膳弁当のメインのように輝いて見えました。

春から夏への季節食、楽しく学んでまいりましょう。

〈第42回〉

4月17日(木)

- ①手巻き寿司
- ②筍といんげん豆の
納豆巻き
- ③いなり寿司
- ④八宝菜
(車麩入り)
- ⑤あさりの味噌汁

〈第43回〉

5月22日(木)

- ①グリーンピースご飯
- ②擬製豆腐あんかけ
- ③若竹汁
- ④よもぎもち



〈第44回〉

6月12日(木)

- ①押し寿司
- ②腸活スープ
梅とろ汁
きのここと青菜の
ポッテリスープ



時刻…9：30～13：30

講師…坊守

会場…本龍寺・同朋会館

参加費…2.500円（食材費2.000円+会場使用礼500円）

申し込み…事前申し込み制

電話・メール・FAX・LINE・インスタDM等



真宗大谷派

本龍寺

同朋会館 (どうぼうかいかん)

愛知県安城市和泉町中本郷41
TEL.0566-92-0505 FAX.5212

和泉の本龍寺

検索