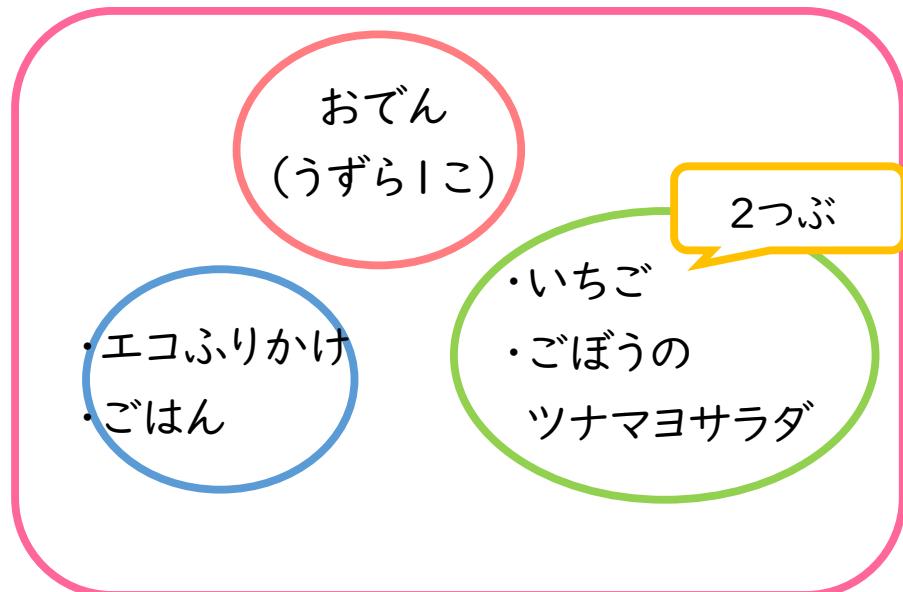


きゅうしょくしつ 給食室からのお手紙



でんがく

れきし おでんの歴史

おでんは『田楽』から生まれた料理だそうです。田楽とは、焼いた豆腐やこんにゃくなどに味噌をつけて食べる料理のことです。田楽からおでんと呼ばれるようになったのは、田楽に『お』をつけた『おでんがく』が縮まったためといわれています。江戸時代には、「早くて美味しい」ものとして屋台で人気だったそうです。今日は給食室でコトコト煮込んだおでんを味わってください。

えいようし
栄養士