

## おでんの歴史<sup>れきし</sup>

おでんは『<sup>でんがく</sup>田楽』から生まれた料理<sup>りょうり</sup>だそうです。<sup>でんがく</sup>田楽とは、焼いた豆腐<sup>や</sup>やこんにゃく<sup>とうふ</sup>などに味噌<sup>みそ</sup>をつけて食べる料理<sup>りょうり</sup>のことです。<sup>でんがく</sup>田楽からおでんと呼ばれるようになったのは、<sup>でん</sup>田楽に『お』をつけた『<sup>おでんがく</sup>おでんがく』が縮<sup>ちぢ</sup>まったためといわれています。江戸時代<sup>えどじだい</sup>には、「早く<sup>はや</sup>くて美味<sup>おい</sup>しい」ものとして屋台<sup>やたい</sup>で人気<sup>にんき</sup>だったそうです。今日は給食室<sup>きゅうしょくしつ</sup>でコトコト煮<sup>にこ</sup>込んだおでん<sup>おでん</sup>を味わってください。

おでん  
(うずらこ)

2つぶ

・エコふりかけ  
・ごはん

・いちご  
・ごぼうの  
ツナマヨサラダ

いばらきけん  
「とちおとめ」

でんがく