

2月 16日（金）今日の盛り付け

大皿：ごぼうつくね焼き
ハリハリ和え

大碗：奈良茶飯

小碗：権座（ごんざ）

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は奈良県郷土料理です。

毎年3月に東大寺でおこなわれる「お水取り」は、1200年以上の歴史があり、その練行衆（れんぎょうしゅう）の献立に茶粥と共に「ゲチャ」と呼ばれる茶飯の原点となるものが出てきます。茶飯は奈良で発祥しましたが、庶民の間では広く普及しませんでした。茶飯を気に入った旅人が江戸に持ち帰り、江戸の浅草寺付近に奈良茶飯の店が多くできました。「奈良茶」の目印を出して客を呼びました。十返舎一九の「東海道中膝栗毛」にも登場したことで一層有名になりました。茶飯は米と大豆のバランスがとれた栄養食であり、腹持ちも良かったため、全国各地で広く知られるようになりました。明治以降に、再び奈良で広まりはじめたといえます。

権座（ごんざ）とは奈良県の郷土料理。ダイコン、ニンジン、サトイモなどの根菜類、厚揚げ、コンニャクなどを醤油味で炊いた煮物料理をいいます。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

