

9月 25日（木）今日の盛り付け

大皿：擬製豆腐
小松菜のからし和え
巨峰（1人1個）

大碗：さつま芋ご飯

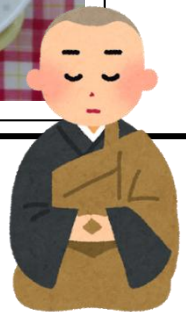
小碗：五目汁

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

ぎせいどうふ
擬製豆腐



ぎせいどうふ
擬製豆腐は豆腐を原料としながら、卵焼きのような別の料理に見せることから「**擬製**」という字を当てるとされている、豆腐を用いた精進料理です。崩した豆腐に下煮をしたごぼう、人参、しいたけ、きくらげ、木耳、卵などを加えて焼くか蒸して作ります。菰豆腐とも言います。一度崩した豆腐を再び元の形に真似て作る所以この名が付けました。また、『俚言集覧（リゲンシュウラン）』には、江戸山王勸里院の義性がこの豆腐を考案したから、奈良県円照寺の義省という尼が作ったからという記述もあります。

さしみ
刺身の切れ端や野菜の面取りなどをする時に出てくる屑のことを「**手くず**」というそうです。その切れ端“手くず”を上手に利用するのが精進料理の特徴でもあります。お寺では豆腐に手くずを混ぜて、焼く、蒸す、揚げるなどし、ぎせい豆腐、五目豆腐、けんちん揚げ、ひりゅうす、飛竜頭、けんちん汁などを生み出してきました。最後まで捨てない考え方は現代でも大事な精神です。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪